Эдуард Алькаев

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Вкусные секреты от Алькаева

ГОТОВИМ БЫСТРО И ВКУСНО

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Разнообразные кондитерские изделия, которые мы видим на прилавках магазинов, можно легко приготовить и в домашних условиях. В книге приведена технология приготовления и всевозможные рецепты тортов, пирожных, кексов, рулетов, конфет, зефира, а также многих восточных сладостей.

- Алькаев Эдуард Николаевич
  - Вступление
  - Приготовление теста
  - Торты
  - Пирожные
  - Кексы
  - Рулеты
  - Крендели
  - Бабы
  - Пряники
  - Печенье
  - Хворост
  - Коврижки
  - Зефиры, помадки
  - Мармелад, пастила
  - Цукаты
  - Пасты
  - Разнообразные кондитерские изделия
  - Кремы и глазури
  - Начинки
  - Сиропы
  - Украшения
  - Полезные советы

Алькаев Эдуард Николаевич
Торты и пирожные

Вступление

Кондитерское искусство возникло и получило наибольшее развитие в Италии, в Венеции в конце XV – начале XVI века с появлением сахара. До тех пор сладости в Европе покупали у арабов, самых древних кондитеров в мире, которым сахар был известен с 850 года. Не случайно на Востоке, в арабских странах и в Иране, до сих пор создаются самые разнообразные в мире сладости. В то время как в Европе кондитерское дело развивалось в направлении пирожных и печений, арабы первые обратили внимание на то, что варка (или плавка) сахара – кандирование – открывает широкие возможности для приготовления разнообразных сладких, десертных, кондитерских изделий и блюд.

Слово «кондитер» произошло от итальянского глагола «кандиере», что означает «варить в сахаре». И благодаря случайному совпадению с этим глаголом латинского слова «кондитор» – мастер, приготавливающий пищу, умеющий придавать ей вкус, – как называли римляне поваров, в Европе XVIII века ошибочно стали называть изготовителей сладостей не кандирами, а кондитерами.

Все кондитерское дело основано на трех основных процессах:

1. Варка сахара и сахароподобных сред – патоки и меда.

2. Выпечка кондитерских изделий, содержащих и не содержащих муку.

3. Приготовление и литье различных начинок и смесей шоколадного, пралинового и марципанового типа, а также изготовление кремов сливочно-яичного типа.

Все остальные процессы либо носят подсобный механический характер, либо являются комбинациями и сочетаниями перечисленных выше.

В соответствии с этими основными процессами и само кондитерское производство подразделяется на карамельно-мармеладное, шоколадное и пирожное (включая печенье).

Первыми продуктами, которые стали варить в сахаре, были соки ягод и фруктов и сами ягоды и фрукты. У некоторых народов – размолотые, превращенные в пюре, у других – лишь измельченные, у третьих – целиком. Так появились сиропы, мармелады, повидло, джемы, конфитюры, русские варенья, украинские сухие варенья и закавказские цукаты.

Варка сахара самого по себе, в чистом виде, или с незначительными добавками красителей, пряностей, орехов, мака, масла, молока и сливок или виноградного вина,

доведенного до разной степени густоты, также дала (особенно на Востоке) целый ряд кондитерских изделий: леденцы, новот, постный сахар, помадки, тянучки, ирис, грильяж, карамель, ногул и др.

А с добавлением в тот же варящийся сахар нового пищевого продукта – крахмала, муки и т. п., появилось новое семейство кондитерских изделий – халва, нуга, альвица, рахат-лукум и т. д. и т. п.

Обжаривание в расплавленном сахаре или в меду тестяных изделий дало своеобразные сладкие кондитерские произведения – чак-чак, пумперникели, пиперкоки, медовые заварные пряники, тейглахи, багарджи, пахлаву и др.

Особенности крупного кондитерского производства, ориентированного на изготовление определенного вида продуктов, так и условиями массового сбыта, определило то, что промышленность выпускает лишь такие кондитерские изделия, которые могут выдержать транспортировку и длительное хранение на складе и, кроме того, приспособлены для машинно-фабричного производства, для выпуска большими стандартными тиражами. Но таких изделий не так уж много. Большая часть произведений кондитерского искусства рассчитана на то, чтобы их подавали к столу чуть ли не прямо из печки, во всяком случае, съедали бы в тот же день или в течение двух суток.

Таковы, например, кондитерские изделия из творога, творожные торты и пирожные, венские сдобы со взбитыми сливками, пироги из венского воздушного теста с маком и вареньем, сливочные тянучки, разнообразные помадки, яблочные и айвовые пироги-паи, фруктово-яичные торты, французский и испанский «ветер» и т. д. и т. п.

Кроме того, целый ряд кондитерских изделий невозможно приспособить к механизированному выпуску, и их до сих пор приходится изготовлять вручную, а это ведет к тому, что тираж их незначителен и они быстро раскупаются. Таковы, например, ликерные конфеты. Вот почему домашнее приготовление кондитерских изделий, если оно не дублирует промышленное, вполне оправданно и целесообразно.

Самыми популярными кондитерскими изделиями у домашних хозяек, безусловно, являются торты и пирожные.

Пирожными называют кондитерские изделия, представляющие собой либо различные торты, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенья с кремовой промазкой или начинкой, например, эклер, наполеон и т. п.

Пирожные, таким образом, не объединяются никаким общим

кондитерским принципом, это название чисто условно прилагается к кондитерским изделиям небольшого размера, состоящим из любого вида кондитерского теста и кремовой, фруктово-ягодной или шоколадно-пралиновой начинки.

В отличие от пирожных торты – это обычно крупные (иногда очень крупные – до метра в диаметре) кондитерские изделия в форме низкого цилиндра или имеющие эллипсоидную, прямоугольную, треугольную и даже пирамидальную и коническую форму.

Общим внешним признаком для тортов является их декоративно обработанная поверхность, поскольку торты являются преимущественно парадными, праздничными изделиями, приуроченными к каким-либо событиям в семейной или общественной жизни людей, то их внешний вид, внешние поверхностные, оформительские, декоративные качества играют для людей гораздо большую роль, чем их коренные, существенные свойства.

Для приготовления многих кондитерских изделий в домашних условиях можно успешно использовать имеющееся в продаже готовое тесто, а также основы торта и печенье.

Приготовление теста

Основные добавки и наполнители. Мука – основной продукт в приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной муки, реже – из ячменной, гречневой или маисовой.

Качество выпеченных изделий – их подъем, вкус, внешний вид – зависит от качества муки.

Хорошая мука должна быть сухой, хорошо разбухать, не иметь привкуса и запаха, не должна быть горькой, кисловатой или слишком сладкой. Муку следует хранить в сухом, хорошо проветренном помещении. Поблизости не должно находиться продуктов с сильным запахом – сельди, нафталина и т. п.

Перед приготовлением теста муку заносят в теплое помещение и просеивают, чтобы удалить инородные предметы и комки. Одновременно мука обогащается кислородом, вследствие чего тесто лучше поднимается. В ходе приготовления теста муку можно частично заменить картофельным или маисовым крахмалом, панировочными сухарями, манной крупой, овсяными или кукурузными хлопьями, рублеными орехами или миндалем и т. п.

В качестве жидкости при приготовлении теста чаще всего используется свежее молоко, а также простокваша, кефир, вода и в лучших видах теста сливки или сметана.

Если нет свежего молока, то вместо него можно взять сухое или сгущенное молоко. Сухое молоко следует предварительно развести в горячей воде, добавляя ее постепенно и непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Один литр молока получается из 870 г воды и 130 г порошка.

Сгущенное молоко лучше всего использовать для приготовления кремов. Если же нужно развести его до консистенции молока, то для получения 1 л берут 400 г сгущенного молока и 600 г (3 стакана) горячей воды. При использовании сладкого сгущенного молока сахар в тесто вообще не кладут или кладут мало, так как 400 г сгущенного молока содержит 170 г сахара.

Творог используется при приготовлении теста, начинок и кремов. Он обогащает выпекаемые изделия полноценным белком. Творог должен быть свежим. Нельзя употреблять кислый или зернистый творог. Поэтому при выпекании целесообразно использовать творог в пачках, который достаточно мягок и не имеет комков. Зернистый творог перед употреблением следует пропустить через мясорубку или протереть через сито.

20 %-е сливки используют в качестве жидкости при

приготовлении теста, заварного крема и сметанной глазури. Из 35 %-х сливок приготовляют в основном взбитые сливки и сливочные кремы. 20 %-я и 30 %-я сметана подходит для приготовления рассыпчатого теста и начинок.

Жир придает выпекаемым изделиям рассыпчатость и повышает их калорийность. Применяются различные жиры. Наилучшим является сливочное масло с его прекрасными вкусовыми качествами. Поэтому масло кладут в лучшие виды теста и кремы. Масло можно с успехом заменить маргарином. Если маргарин свежий, то по своему вкусу он напоминает масло, а жирность маргарина и масла почти одинакова. Для приготовления теста могут быть использованы также животные жиры, растительный жир и растительное масло. Особенно подходят растительный жир и растительное масло благодаря содержащимся в них ненасыщенным жирным кислотам. Говяжий жир твердый, и поэтому его лучше добавить вместе с растительным маслом, взяв их в равных количествах. При приготовлении смеси из жиров говяжий жир растапливают и добавляют в него, помешивая, растительное масло. Растительное масло, свиной жир и смеси жиров используются при замесе теста для пряников с медом и сиропом.

Чтобы использовать маргарин при жарке, его нужно растопить, снять пену, дать застыть и удалить выделившийся при этом осадок. Растопленный маргарин лучше сохраняется, если его варить до тех пор, пока не испарится вся вода и осевший на дно посуды белок не станет желтовато-коричневым. Растопленный теплый маргарин разливают в банки и хранят в прохладном темном помещении. Таким же образом можно растопить начавшее портиться сливочное масло, тогда оно станет пригодным для жарки или приготовления теста.

Яйца повышают питательную ценность и вкус выпекаемых изделий, делают их нежными и рассыпчатыми. Желток придает тесту желтоватый оттенок. Благодаря взбитым белкам тесто становится воздушным, помимо того, их применяют для разрыхления теста. Недоброкачественное яйцо может испортить все тесто. Поэтому яйца выпускают по одному в чашку и только после этого выливают в миску с яйцами или другими продуктами.

Если белок взбивают отдельно, то яйца должны быть очень свежими, тогда они быстрее взбиваются. Раскрывая скорлупу и отделяя желток, нужно следить за тем, чтобы в белок не попало желтка, ибо тогда белок не будет взбиваться, как и при попадании в него жира. Если белки использовали не сразу и они стали жидкими, то они будут лучше взбиваться, если добавить немного соли, каплю уксусной эссенции или несколько

кристаллов лимонной кислоты.

Вместо свежих яиц в тесто можно положить яичный порошок. Его растирают, постепенно примешивают теплую воду (35–40°С) и дают постоять 20–30 минут. Одному среднему яйцу равноценны 12–13 г яичного порошка и 30 г воды.

Яичный меланж представляет собой выбитые из скорлупы и замороженные при температуре минус 18–25°С яйца. Он хранится в больших жестяных бидонах. Используют меланж преимущественно в промышленности. В свободную продажу он не поступает, так как быстро портится. Вместо одного яйца берется 45 г яичного меланжа.

Сахарный песок добавляют в тесто при замесе, кристаллический сахар и рафинад растворяют предварительно в подготовленной для замеса жидкости. Сахарной пудрой посыпают выпеченные изделия, ее используют для приготовления глазурей и кладут в тесто. Сахарную пудру растирают или разминают (при хранении она становится комковатой) и просеивают на выпеченные изделия через частое сито.

Мед и сироп добавляют к некоторым сортам хлеба. Для выпекания берут более темный и менее ароматный мед. Поскольку сироп не всегда имеется в продаже, то его можно приготовить из сахара самим. Чтобы получить 1 кг сиропа, берется примерно 200 г сахара и 1,5 стакана горячей воды. Половину данного количества сахара кладут на жестяную или чугунную сковороду и добавляют примерно полстакана холодной воды, чтобы при прокаливании не образовалось комочков сахара. Сахар доводят до сравнительно темного коричневого цвета (пока он не начнет слегка дымиться), затем добавляют горячую воду оставшийся сахар и уваривают до образования достаточно густого сиропа. Вместо сахарного сиропа можно использовать также солодовый сироп, или мальтозу, картофельный, свекольный и другие сиропы.

Фрукты и ягоды широко используются при выпечке различных изделий. Их используют в свежем, замороженном, сушеном виде, а также в виде разнообразных плодовых заготовок (повидло, джем, компот, желе, сок и другие). Свежие фрукты и ягоды очищают и отбирают. Целые и зрелые плоды используют для украшения, из плодов с небольшими повреждениями приготовляют начинки, пюре, джемы, кладут в тесто. Фрукты тщательно моют, ягоды кладут в сито, промывают в проточной воде или несколько раз опускают на сите в холодную воду и затем дают воде стечь.

Яблоки и груши чистят ножом из нержавеющей стали и удаляют сердцевину. Плоды с красивой, чистой кожурой не

чистят. Такие фрукты, как абрикосы, сливы, персики моют, разрезают пополам и удаляют косточки. У вишен косточки в основном удаляют в том случае, когда из них приготовляют начинки. Цитрусовые покрыты тонкой ароматической корочкой, которую добавляют в качестве вкусового вещества в тесто, начинки, а также используют для украшения изделий.

Плоды тщательно моют, при желании снимают теркой или ножом цветную часть корочки. Затем удаляют белый слой корочки, апельсины и мандарины разнимают на дольки или разрезают плод на кружки и сразу же украшают ими кондитерские изделия.

У ананасов срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожицу и жесткую сердцевину. Затем ананасы нарезают на круглые дольки, которые, если нужно, разрезают на кусочки. Ананас используют в основном для украшения тортов и пирожных и приготовления начинок.

Быстрозамороженные при низких температурах фрукты и ягоды размораживают в холодном помещении или в холодильнике. При медленном размораживании они сохраняют естественную форму вкус и аромат. Их используют сразу после размораживания вместо свежих плодов.

Тесто, которое покрывают сочными фруктами и ягодами, следует посыпать панировочными сухарями, крошковой посыпкой или овсяными хлопьями, чтобы они впитали в себя излишнюю влагу.

Густые джемы и мармелады используются в качестве начинки для пирогов, булочек и корзиночек из песочного теста, ими покрывают также большие пироги. Жидкое варенье и повидло подходят для покрытия более мягких кондитерских изделий (рулетов из бисквитного теста, бисквитов, выпекаемых на противне, бисквитных тортов и т. п.). Если джем или варенье слишком густые, их можно развести небольшим количеством кипяченой воды.

Сушеные фрукты тщательно моют, вымачивают в холодной воде до набухания (иногда до 24 часов), если нужно, проваривают более крепкие в воде, в которой они вымачивались. Сушеные фрукты используются для начинок, в тесто и для украшения (абрикосы, сливы).

Изюм представляет собой сушеный виноград, его кладут в тесто, используют для приготовления начинок и т. п. Изюм перебирают, промывают в теплой воде, меняя ее, дают воде стечь и обсушивают на хозяйственной бумаге или салфетке. Если изюм добавляют в тесто, то его предварительно смешивают с небольшим количеством муки. Коринка – это довольно мелкий

изюм без семян; используется так же, как обычный изюм. Миндаль существует двух видов – горький и сладкий. Горький миндаль более ароматен, но содержит синильную кислоту и поэтому ядовит. Его добавляют немного, только в качестве пряности, натертым или мелко изрубленным, в большинстве случаев вместе со сладким миндалем (1 % от веса сладкого миндаля).

Сладкий миндаль имеет мягкий вкус и менее ароматен. Его кладут в хорошее тесто, начинки, используют для украшения булочек, пирожных, тортов и печенья. Чтобы удалить оболочку, ядра миндаля на несколько минут опускают в кипяток, затем растирают в миндалетерке, нарезают на полоски. Можно использовать для украшения целые ядра. Перед употреблением миндаль можно высушить на листе в духовке.

Орехи (лесной, или лещинный, арахис и грецкий) также используются в тесте. Если орехи находятся в скорлупе, их освобождают от скорлупы и с ядер удаляют оболочки. Для этого очищенные орехи ставят на сковороде на несколько минут в жаркую духовку. Просохнув, они приобретают приятный запах и вкус. С остывших орехов снимают оболочку, растирая их куском ткани.

Грецкие орехи не прокаливают, так как они приобретают при этом неприятный запах и вкус. Если хотят снять с них тонкую оболочку, то их замачивают на 10–15 минут в соленой воде, удаляют оболочку, затем полощут в проточной воде и сушат.

Фисташковые орехи имеются в продаже в скорлупе или очищенные. Оболочки ядра снимаются так же, как у миндаля, горячей водой. Но в воде их можно держать только 1–2 минуты. Ядра имеют красивый светло-зеленый цвет, поэтому их используют для украшения тортов и пирожных.

Мак используют для начинки и посыпки кондитерских изделий. Для начинки семена следует размять в ступке или проварить их 20–30 минут, положить на густое сито или в марлю и отжать, затем пропустить через мясорубку вместе с сахаром.

Пищевые краски бывают растительного и животного происхождения, их получают также синтетическим путем. Наиболее известными пищевыми красками являются тартрацин, сафлор (желтые), кармин (красная), индигокармин (синяя). Пищевые краски используются в разведенном виде. Для этого их растирают в фаянсовой ступке, заливают кипяченой горячей водой, при необходимости кипятят. Затем раствор процеживают через двойную марлю. Разведенную пищевую краску держат в бутылках из темного стекла, их нельзя долго хранить. Пищевые краски обладают довольно сильным действием, поэтому

использовать их следует осторожно. В основном пищевые краски используют в кондитерской промышленности.

При домашнем приготовлении коричневую и желтую краску дают жженый сахар, шафран, какао, растворимый кофе или кофейный настой. Красную и розовую краски получают при добавлении различных фруктовых и ягодных соков (вишневого, клюквенного, смородинного), а также сока кизильника, свекольного сока и т. п.

Вкусовые вещества. Поваренная соль является важнейшим вкусовым веществом, немного соли добавляют даже в сладкое тесто. Если тесто приготовляется без жидкости, то в него добавляют только чистую мелкую соль. Для этого грубую темную соль растворяют в небольшом количестве воды, а образовавшуюся на поверхности пену, равно как и осадок, удаляют.

Кожура цитрусовых (апельсина, лимона, мандарина) очень ароматна и хорошо подходит для заправки сладкого теста и кремов. Перед употреблением плоды моют теплой водой и просушивают. Затем стирают на мелкой терке тонкий цветной слой, который используют сразу или хранят, пересыпав сахаром, в закрытой стеклянной банке. Корочку цитрусовых можно потереть и рафинадом, который приобретает приятный запах. Ароматным сахаром заправляют в основном кремы.

При сушке с корочки удаляют белый слой и сушат только цветную часть. Ее тоже хранят в сахаре, как и тертую корочку.

Цукаты варят из корок цитрусовых. Их кладут в тесто для булок и пирогов, в начинки и используют для украшения тортов и пирожных. Для цукатов берут хорошие, толстые корки, замачивают их на 2–3 дня в холодной воде, при этом воду можно менять 1–2 раза. Затем ставят корки вариться так, чтобы вода едва покрывала их, варят 30–40 минут, добавляют сахар и продолжают варить на слабом огне, пока корки не станут прозрачными и блестящими, а сироп – густым. Готовые цукаты сразу же перекладывают в подогретые банки и заливают сиропом. Банки герметически закрывают. В таком виде цукаты можно хранить очень долго. Для приготовления 1 кг цукатов уходит 0,5–1 кг сахара. Если хотят засахарить цукаты, то их вынимают из сиропа, дают сиропу стечь, обваливают в кристаллическом сахаре или сахарной пудре и сушат на пергаминной бумаге.

Засахаренные фрукты приготовляют из свежих фруктов, которые варят в густом сиропе и затем просушивают. Особенно подходят груши, сладкие яблоки, которые при варке остаются целыми.

Молотая корица добавляется в тесто и в начинки. Корневище имбиря и гвоздику в растертом виде употребляют для

ароматизации пряников с медом и сиропом. Имбирь и в особенности гвоздика имеет очень острый вкус, вследствие чего добавлять их в тесто следует осторожно. Мускатный орех растирают на терке и используют так же, как предыдущие пряности. Тмином посыпают хлеб, булку и печенье либо добавляют в некоторые виды теста.

Анис используют так же, как тмин. Но добавляют его очень осторожно, так как у аниса сильный, чуть приторный запах. Анис кладут также в диетические кондитерские изделия. Благодаря своему специфическому вкусу он скрывает отсутствие соли в диетическом хлебе.

Черным и белым перцем (последний получают при очистке зрелого перца) заправляют начинки, они подходят так же для заправки пряничного теста. Красный перец (порошок паприки) приготовляют из сушеных стручков красного горького перца, им заправляют начинки и соленое песочное тесто. Добавляют умеренно.

Какао кладут в тесто, глазури, кремы, начинки. Какао лучше смешивается, если его при приготовлении теста подсеять к муке, а при приготовлении кремов и глазурей предварительно смешать с сахаром. Изделия, приготовленные с какао, быстро черствеют.

Семена кардамона прежде всего высвобождают из коробочки, сушат и мелко растирают. Кладут в булки, пироги, выпекаемые в формах, пироги с медом и сиропом, печенье. Шафран используется в основном при изготовлении сладких булок и пирогов в формах. Шафран сушат, растирают в порошок, заливают горячим молоком или водой и добавляют в жидкое тесто.

Ваниль придает кремам для тортов и пирожных, а также тесту очень приятный вкус. При приготовлении крема стручки ванили отваривают в молоке или сахарном сиропе и полученную ароматную жидкость добавляют для заправки. В более темное тесто можно положить мелко изрубленный стручок ванили. Поскольку стручки ванили хранят в сахаре, то и сахар становится ароматным и подходит для заправки.

Ванилин получают химическим путем. Он отличается сравнительно сильным запахом и ароматом, поэтому в тесто или кремы его добавляют осторожно.

Ванильный сахар содержит только 2,5 % ванилина, и поэтому вкус ванили у него очень слабый.

Лавровый лист известен как приправа к мясным и рыбным блюдам, но его измельченными сушеными листьями можно заправлять и тесто. Порошка из лаврового листа добавляют в тесто очень мало (тесто для булок, пряников). По вкусу он

напоминает кардамон.

Масла – из горького миндаля, лимона, кардамона, розовое масло и т. п. – получают из натуральных вкусовых веществ. Натуральные масла очень крепкие, поэтому их добавляют, в зависимости от количества теста, по 1–2 капли.

Эссенции получают химическим путем. Ими заправляют холодные кремы и сиропы для пропитки. Добавляют осторожно. Эссенцию никогда не добавляют в тесто, так как при выпекании ароматические вещества улетучиваются.

Алкогольные напитки – ром, коньяк, ликер, вино – весьма ароматны, ими ароматизируют кремы для тортов и пирожных и сиропы для пропитки, могут быть использованы также как разрыхлители.

Разрыхлители теста. Тесто разрыхляют с помощью дрожжей, пекарского порошка, углекислого аммония и поташа. Реже используют в качестве разрыхлителя алкогольные напитки (коньяк, ром, спирт), в основном при приготовлении теста для выпечки в форме. В воздушном тесте разрыхлителем является воздух, который попадает в тесто при взбивании масла и яйца, расширяется при нагревании и способствует подъему.

Под влиянием дрожжей в тесте начинается брожение углеводов, в результате которого они разлагаются на углекислый газ и алкоголь. Углекислый газ образует в тесте пузырьки газа, разрыхляет тесто и увеличивает его объем. Хорошие свежие дрожжи легко отделяются от бумаги, они светлые, желтовато-серого цвета, легко разламываются, не вязкие, но и не слишком рассыпчатые, с приятным запахом и вкусом. Дрожжи хранят в прохладном месте и, чтобы они не высыхали, кладут на дно чашки и прижимают к нему. Чашку с дрожжами переворачивают вверх дном и ставят в миску, дно которой покрывает вода. Короткое время дрожжи можно хранить в пластикатовом мешочке в холодильнике.

На 1 кг муки расходуется 20–50 г дрожжей, для простых видов теста меньше, для жирных и сладких – больше.

Пищевую соду (бикарбонат натрия) всегда используют вместе с кислотой. Под влиянием тепла и кислоты из соды выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто. Нельзя класть слишком много соды, ибо тогда у теста будет неприятный привкус, а у жирного теста даже привкус мыла и красноватый оттенок.

Пищевая сода подходит для разрыхления теста с простоквашей и сметаной, а также теста для приготовления пряников с медом или сиропом. Как мед, так и сироп содержит известное количество кислоты, помимо того, пироги с медом и

сиропом темного цвета и содержат много вкусовых веществ, вследствие чего вкус соды и цвет остаются незаметными.

При изготовлении пекарского порошка смешивают в равных количествах пищевую соду и лимонную или винную кислоту. Винного камня (кремор-тартара) берут 2 части к 1 части соды. Приготовляя тесто, пищевую соду или пекарский порошок смешивают с мукой; при соединении с жидкостью сразу же начинается выделение углекислого газа, в результате чего изделие хуже поднимается при выпечке. На 1 кг муки расходуется примерно 2 чайные ложки пищевой соды или 4–6 чайных ложек пекарского порошка.

Если пекарского порошка приготовлено слишком много, то к нему добавляется столько же крахмала или муки, чтобы предохранить от сырости.

Углекислый аммоний подходит для выпекания тонких пирогов и печенья, которые сильно прогреваются при выпекании. Примерно при 60°С выделяется аммониак. Если пирог толстый, то выделение аммониака затрудняется, и это придает изделию неприятный вкус. Перед употреблением углекислый аммоний следует растереть, подсеять к муке или замочить в жидкости.

Поташ (карбонат калия) используется при приготовлении теста для пряников с медом и сиропом, которые содержат необходимые для разрыхления кислоты. Тесто, приготовленное с поташом, должно долго стоять. На 1 кг муки расходуется 1–2 чайные ложки поташа. Поташ желательно добавлять вместе с углекислым аммонием, тогда пряники с медом и сиропом будут лучше подходить и получатся вкуснее.

Все химические разрыхлители хранят в плотно закрытых фаянсовых, стеклянных или жестяных банках.

Температурные режимы. Замес и дозревание различных видов теста должны происходить при определенной температуре.

Для дрожжевого теста всех видов необходима температура воздуха не ниже 24–25°С.

Заварное тесто требует при замесе высокой температуры, нужной для его созревания.

Песочное тесто и вообще пресное тесто с жирами готовят при обычной комнатной температуре, но при надобности выносят на холод.

Слоеное тесто замешивают при комнатной температуре и несколько раз выносят на холод для охлаждения введенного в него масла.

Бисквитное тесто приготовляют при комнатной температуре.

Для выпекания разных кондитерских изделий требуется определенная температура. Она колеблется в пределах 160–280°С.

Если в печи или духовке нет термометра, то приблизительно температуру можно определить, бросив туда щепотку муки. Если мука пожелтеет, а через 30 секунд потемнеет, то это значит, что температура в печи или духовке равна примерно 220–240°С. Если же брошенная в печь мука моментально обугливается, то температура достигает примерно 270–280°С. Когда мука желтеет постепенно, то это говорит о том, что температура в печи 180–200°С.

Для выпечки дрожжевых несдобных изделий температура должна быть 250–270°С, сдобных – 220–240°С, ореховой булки – 180–200°С. Изделия из бисквитного теста выпекают при температуре 200–210°С, из слоеного – 250–260°С, из заварного теста – 200–220°С, из песочного – 220–240°С.

Очень важно добиться нужной температуры в печи для выпечки каждого вида изделий. Следует знать, что мелкие изделия выдерживают более высокую температуру и пекутся быстрее, чем крупные.

Выпечка изделий производится в духовых шкафах печей, отапливаемых твердым топливом, газовых и электрических плит, электроформах (печка «чудо»), а также в специальных формах на газовой горелке или примусе.

При выпечке весьма важно, чтобы печь была в порядке и предварительно нагревалась в течение 15–30 минут до температуры, необходимой для выпечки данного вида теста и изделия. Затем прямой нагрев уменьшается.

В газовых духовках пламя расположено по бокам или снизу, и поэтому изделия могут с этих сторон подгореть. Чтобы этого не произошло, газовую плиту сильно разогревают, а во время выпечки по возможности уменьшают пламя.

Лучше всего печь в духовках электроплит, температура в которых регулируется (слабый, средний, сильный жар) и нагрев производится снизу или сверху. В этом случае предварительный нагрев духовок электроплит легко осуществим. Без предварительного нагрева можно для экономии времени выпекать изделия в форме, толстые пироги и т. п. (они подходят во время нагревания духовки), но ни в коем случае не булочки, пирожки и другие изделия, которые, подходя в нежаркой духовке, расплываются и сохнут.

Электро– и газовые плиты снабжены тремя решетками, духовка с твердым топливом – одной решеткой. Булочки, крендели и пироги ставят на среднюю или нижнюю решетку. Для их выпечки необходимо, чтобы нижний и верхний жар были более или менее одинаковыми и изделия за 10–15 минут покрывались бы сверху и снизу нежной коричневатой корочкой. Форму ставят

на решетку, помещенную на дно духовки. Важно, чтобы выпекаемое изделие подошло до того, как его поверхность покроется корочкой. Если верхний жар слишком сильный, форму можно покрыть влажной или намасленной бумагой, круглую форму накрывают крышкой от кастрюли. Пригорания можно избежать также, поместив пустой лист на верхнюю решетку или выключив духовку.

Лист с мелкими изделиями кладут на верхнюю или среднюю решетку. При выпекании учитывают также то, что жар должен быть сильным только в начале выпекания, до образования корочки. Позднее температуру следует понизить и перед окончанием выпечки выключить духовку.

Инвентарь. Для приготовления мучных и кондитерских изделий в домашних условиях используют различный инвентарь и кухонную посуду.

Листы и противни выбирают в зависимости от размеров духового шкафа. Для выпечки жидкого теста больше подходят противни, края которых загнуты с четырех сторон. Можно использовать также обычные противни. В этом случае со стороны без борта кладут деревянную планку, которую покрывают смазанной маслом пергаминной бумагой.

Новый лист тщательно очищают. Для этого его нужно нагреть, натереть грубой солью, вытереть, вымыть и обсушить в теплом месте. Затем лист смазывают тонким слоем растительного масла или несоленым жиром и прогревают в духовке до тех пор, пока не начнет дымиться. Перед выпечкой лист следует смазать. При выпекании булочек, пирожков и т. п. лист нагревают и слегка смазывают промасленной бумагой или кисточкой. При выпечке пирожных и пирожков из песочного и слоеного теста лист не смазывают. После использования лист тщательно вытирают чистой бумагой, а если нужно, моют и обсушивают.

Формы для выпечки изготовляют из белой жести, тонкого железа, бумаги. Они могут быть круглыми, овальными, фигурными, с дном и без дна. В последнем случае формы ставят на лист или противень, делают к ним бумажное дно.

Для приготовления бумажной формы, если под рукой не оказалось металлической, берут кастрюлю, переворачивают ее вверх дном, вырезают из плотной бумаги круг по размеру дна, укладывают его на перевернутую кастрюлю и по диаметру дна оборачивают полоской бумаги, ширина которой равна высоте выпекаемого изделия. Края склеивают крахмальным или мучным клейстером или остатками бисквитного теста. Тесто можно выпекать в неглубоких кастрюлях, глубоких сковородах без ручки, металлических тарелках.

Формы смазывают маслом или выстилают смоченной в масле бумагой и заполняют бисквитным, воздушным или воздушно-ореховым, дрожжевым тестом не более чем на две трети их высоты.

Кондитерские формы-выемки обычно изготовляются из светлой жести. Покупая формы-выемки, следует обратить внимание на то, чтобы края их были достаточно острыми, жесть крепкой и швы плотно запаяны. Можно использовать также пластмассовые выемки. Печенье и пирожки формуют и с помощью стакана, но его края должны быть совершенно целыми.

Для замешивания теста, взбивания яиц и масла больше всего подходят фаянсовые миски, миски из огнеупорного стекла или совершенно целые эмалированные миски с выпуклым дном. Под миску хорошо подстелить кусок ткани.

Кухонные доски изготовляют из березы или ольхи. Они должны быть гладкими и без щелей. На них раскатывают тесто, а также выкладывают вынутые из духовки булочки, пирожные и пироги. Доски моют теплой водой и щеткой, ополаскивают холодной водой и просушивают. Раскатывать тесто и разделывать его можно и на чистом кухонном столе с пластиковым покрытием. Для формовки изделий из слоеного и песочного теста больше подходит прохладная и гладкая мраморная доска.

Скалки чаще всего делают из различных пород лиственных деревьев, но бывают фарфоровые и пластмассовые скалки. Тесто раскатывают в тонкий пласт гладкой скалкой, узоры на раскатанное тесто наносят скалкой с рифленой поверхностью.

Деревянные ложки и лопаточки необходимы для взбивания масла и яиц, а также для замешивания теста. Они должны иметь крепкие черенки. Пользоваться для этих целей металлическими ложками не рекомендуется.

Взбивалки служат для взбивания яиц и сливок. Форма их различна, но нужно обратить внимание на то, чтобы взбивалка была прочно прикреплена к ручке. Яйца и яичные белки в небольших количествах можно взбивать и вилкой. Труд хозяйки значительно облегчают кухонный комбайн и различные электровзбивалки. Для взбивания каждого продукта выбирают соответствующую скорость. Например, белок взбивают сначала медленно, а затем быстрее, сливки же с самого начала взбивают быстро. Взбивалки и кухонный комбайн моют сразу же после употребления.

Перед приготовлением теста следует смазать форму размягченным маслом и посыпать панировочными сухарями, мукой, рублеными орехами или миндалем. Для выпечки подходят круглые формы различных размеров с гладкими или рифлеными

краями, продолговатые или прямоугольные формы и разъемные формы. Используются также глубокие сковороды.

При приготовлении теста, содержащего больше яиц и масла, жир взбивают с сахаром, который подсыпают в жир постепенно, по одной ложке. К взбитому маслу добавляют по одному яйца или яичные желтки, продолжая при этом взбивать их. Пышную яично-масляную пену соединяют с измельченными приправами, другими подготовленными продуктами и примешивают, попеременно с жидкостью, муку или муку, смешанную с пекарским порошком. Если яичные белки отделены от желтков, их надо взбить в крепкую пену и последними примешать в тесто.

Перекладывают тесто в подготовленную форму, наполнив ее на две трети, разровнять и запечь. Пироги в основном выпекают в умеренно жаркой духовке, форму ставят на решетку, помещенную на дно духовки, чтобы верхний жар был слабее и пирог смог подняться до того, как он подрумянится. Если пирог должен выпекаться дольше, то форму рекомендуется выстлать пергаминной или алюминиевой бумагой. Тогда пирог будет подниматься равномерно и не подрумянится слишком рано. Время выпечки зависит от состава теста, размеров и толщины пирога. Маленькие пироги выпекаются в среднем 12–15 минут, большие – 40–60 минут, некоторые даже дольше. Вынув из духовки, оставляют пирог на некоторое время в форме и затем выбивают на покрытую пергаминной бумагой пирожковую доску или решетку. Остывший пирог посыпают сахарной пудрой или покрывают глазурью.

Пресное тесто

Муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление и добавить нагретую до 30–35 °С воду, яйца, соль и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдержать 30–40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего его раскатать тонким слоем.

Из пресного теста делают пельмени, вареники, домашнюю лапшу и др.

Состав: *яйцо – 1 шт., соль – 0,25 ч. ложки, мука – 3 стакана.*

Пресное сдобное тесто

Для его приготовления в воде или сметане растворяют соль,

сахар, яйца, добавляют половину положенного по норме количества просеянной муки и перемешивают; когда тесто станет однородным, в него всыпают остальную муку, смешанную с содой, и быстро перемешивают.

Состав: *мука пшеничная – 1 кг, яйца – 3 шт., масло сливочное – 130 г, сода – 3 г, соль – 8 г, вода или сметана – 360 г.*

Пресное слоеное тесто (классическое)

Изделия из слоеного теста снаружи имеют золотистую хрустящую корочку, а внутри слоистую структуру, легко расслаивающуюся на отдельные мягкие тонкие листы, за что его также называют «листовым». Это тесто совсем не содержит сахара, поэтому его чаще называют «слоеное пресное». Из слоеного пресного теста выпекают коржи для тортов и пирожных, пекут пироги и пирожки с мясом, рыбой, свежими ягодами и иными начинками.

Упрощенное приготовление слоеного теста известно с давних времен. Тесто растягивали на тонкие пласты, смазывали их жиром и накладывали один на другой перед посадкой в печь. Современный процесс приготовления этого теста включает три стадии: замес теста, подготовку масла и обработку теста с маслом.

В небольшом количестве воды растворяют соль, лимонную кислоту, кладут яйца, всыпают пшеничную муку, добавляют остальную воду и замешивают тесто. Месят его 15–20 минут и оставляют для набухания клейковины примерно на полчаса. В это время обсушивают масло, смешивают его с мукой (75 г на 500 г масла) и хорошо разминают (но не растирают), масло должно быть пластичным и податливым. Его формуют пластом толщиной около 2 см и охлаждают до 13–14˚С.

Приготовленное тесто формуют в виде шара и делают ножом крестообразный надрез. После этого тесто раскатывают на столе, посыпают мукой, так, чтобы получился крестообразный пласт с четырьмя овальными концами. На его середину кладут подготовленное масло и закрывают масло концами теста, тщательно сметая с них муку (мука не должна попасть между слоями теста). Края получившегося конверта из теста защипывают. Его посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 1 см, тщательно сметают с него муку и складывают вдвое так, чтобы концы теста сошлись на середине. После этого пласт сворачивают еще раз вдвое и охлаждают при 3–5˚С около получаса. Охлажденное тесто вновь

раскатывают, сворачивают и охлаждают (4 раза).

Состав: *мука пшеничная высшего сорта – 1 кг, яйцо – 1 шт., соль – 10 г, кислота лимонная, вода – 325 г, масло сливочное – 465 г.*

Пресное рубленое (полуслоеное) тесто

Оно также готовится путем смешивания муки с маслом, но в отличие от классического слоеного теста делается гораздо проще и быстрее. Правда, при этом по качеству изделия из него значительно уступают изделиям из классического слоеного теста.

Муку насыпают на доску горкой, в центр кладут масло и рубят его ножом, одновременно смешивая с мукой; добавляют щепотку соли и сметану, равномерно перемешивают и замешивают тесто. Из этого теста выпекают пирожки, коржи для тортов и пирожных.

Состав: *мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана (тонких), масло сливочное – 200 г, сметана – 200 г, соль на кончике ножа.*

Дрожжевое тесто

Дрожжевое, или как его иначе называют кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, булочек, ватрушек, пончиков, кулебяк, куличей и т. п.

Замешивают дрожжевое тесто на воде или молоке. Количество жидкости может колебаться в зависимости от того, для каких изделий предназначается тесто. Разрыхлителем служат дрожжи.

Кроме жидкости в тесто добавляют яйца, масло, сахарный песок (то есть сдобу) и другие продукты, улучшающие вкус и питательность изделий.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно правильно пользоваться дрожжами и умело сочетать тесто с начинкой. Например, начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном, а для сладких начинок не следует готовить соленое тесто.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным. Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. В воде, подогретой до 28–30°С, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымесить веселкой или вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обмять в течение 1–2 минут. Эту операцию повторяют один-два раза, после каждого подъема теста (через каждые 30–40 минут).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28–30°С, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки и хорошо перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают два-три раза.

Состав: *молоко или смесь молока с водой – 0,5 л, дрожжи – 25–30 г, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, маргарин или жир – 50 г, обойная мука или пшеничная мука высшего или I сорта – 900 г.*

Дрожжевое слоеное тесто

Его готовят из обычного дрожжевого теста, приготовленного опарным или безопарным способом. Для этого готовое тесто охлаждают до 20–22°, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 2–2,5 см. Поверхность пласта покрывают на две трети размягченным маслом. Не покрытую маслом часть пласта теста поднимают и покрывают им масло примерно на половину. Выступающую часть пласта, покрытого маслом, заворачивают и покрывают ею уже сложенную вдвое часть теста. Таким образом, получится три слоя теста и два слоя масла. Края теста защипывают. Получившийся пласт теста сворачивают вдвое так, чтобы его края сошлись в середине, и раскатывают. Эту операцию повторяют еще 1–2 раза. Подготовленное тесто кладут на посыпанные мукой листы, покрывают тканью и оставляют на холоде.

Слоеное тесто

Ни одно тесто не требует столько внимания и такой точности при изготовлении, как пресное слоеное тесто. При отклонении от рекомендуемых указаний изделия получаются малослоистыми, грубыми и с плохим подъемом.

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Чем жирнее тесто, тем оно нежнее и вкуснее. В тесто можно добавить яйца – это улучшает качество изделий. Чтобы можно было получить очень тонкие слои, надо готовить слоеное тесто из муки с содержанием клейковины не менее 40 %. При замесе в тесто добавляют соль и органические кислоты: лимонную или уксусную, которые способствуют набуханию белков и улучшают эластичность клейковины. Если в тесте мало соли или кислоты, то готовые изделия получаются расплывчатыми с нерельефным рисунком. При избытке соли и кислоты вкус изделий ухудшается, кроме того, они деформируются (сжимаются).

От температуры теста во многом зависит качество слоеных изделий (эластичность теста, подъем изделий и т. п.). Необходимо помнить, что при температуре 14–17°С масло наиболее пластично. При более низкой температуре масло затвердевает, при раскате крошится и разрушает слои теста, а при выпечке из изделий вытекает. Если температура более высокая, то масло расплавляется, проникает в слои теста, вследствие чего ухудшается его эластичность. Поэтому слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой около 17°С, либо периодически его охлаждать.

Время выстойки («отдыха») теста также имеет большое значение. Если тесто предварительно недостаточно хорошо выстоялось, то при раскатывании оно разорвется на мелкие кусочки. Изделия из такого теста получится с большим «подъемом», без слоев. Чем тоньше будут слои, тем больше времени нужно дать тесту выстояться; чем менее эластична клейковина, тем больше времени требуется для выстаивания теста.

Чтобы уложенные на противень пласты при выпечке не деформировались, противень надо обрызгать по краям водой. Во избежание вздутий пласт теста перед выпечкой следует наколоть кончиком ножа.

Яйцом смазывают только верхнюю поверхность изделий, боковую поверхность смазывать не надо во избежание ухудшения подъема.

Слоеное тесто выпекают в течение 25–30 минут при 230–250°С. При выпечке не следует допускать сотрясения, иначе тесто оседает и изделия получатся с закалом.

Приготовление слоеного теста. Соль и кислоту растворить в воде (берут три четверти общего количества воды, полагающейся по норме), добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно вливая оставшуюся воду; тесто должно быть однородным.

Замешанное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания клейковины, за это время сделать одну его обминку.

Маргарин перед закаткой в тесто размягчить до исчезновения комков, а затем смешать с мукой (8—10 % от нормы) и формовать в прямоугольные пласты.

Выстоявшее тесто раскатать в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного толще, чем середина. На середину теста положить кусок маргарина и завернуть раскатанный пласт в виде конверта. Приготовленный кусок теста с маргарином раскатать на столе, посыпанном мукой. Раскатывать тесто следует толстой скалкой во все стороны до толщины 1–1,5 см, причем края его должны быть толще, чем середина. С пласта смести муку и завернуть края теста так, чтобы они соединились в центре, затем сложить пополам, образуя четыре слоя теста. Раскатанное тесто поставить в прохладное место (холодильник) на 15–20 минут, накрыв влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не покрылась корочкой. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить вчетверо и опять охлаждать не менее 30 минут, затем раскатать в последний раз и сложить втрое. Через 35–40 минут можно приступать к разделке.

Состав: *сливочное масло – 280 г, яйцо – 1 шт., уксус – 1 ч. ложка, мука – 300 г, соль – 50 г.*

Песочное тесто

Это тесто называют песочным потому, что приготовленные из него торты, пирожные, печенье рассыпаются во рту. Песочное тесто готовят с большим количеством масла и сахара, оно получается очень густое, и влажность его не превышает 20 %.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении пропорции жиров изделия будут более плотными и жесткими.

Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно

заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается. Для большего разрыхления теста в него добавляют химические разрыхлители – углекислый аммоний и пищевую соду, которые при нагревании разлагаются с выделением газов.

В хорошо вымешанном тесте не должно быть комков муки и масла, оно должно представлять собой однородную, плотную, эластичную маслянистую массу серо-желтого цвета. Если тесто готовят для изделий с начинками или кремом, ароматизировать его не следует. Тесто же для разного рода печенья и других сухих изделий лучше ароматизировать. Такое готовое ароматизированное тесто называется ванильным, лимонным, миндалевидным и т. п.

При точном соблюдении рецепта хорошее тесто можно приготовить очень быстро.

Приготовление песочного теста. Размягченное масло размешать с сахаром и растереть добела. Не прекращая растирания, постепенно добавить яйца и муку.

Состав: *сливочное масло – 200 г, желтки – 2 шт., сахарный песок – 2 ст. ложки, мука – 2 стакана, ванилин – 1 пакетик, белок – 1 шт.*

Бисквитное тесто

Из всех мучных кондитерских изделий бисквитные – самые пышные и легкие. Основа бисквитного теста – яйца с сахаром, которые взбивают до увеличения первоначального объема в 2,5–3 раза и лишь тогда замешивают с мукой.

Выпеченный бисквит представляет собой пористую, пышную, мягкую и удобную для обработки заготовку, которая служит основой для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем, а также без начинок и отделки сахарной пудрой, либо вполне законченное вкусное изделие к чаю и кофе.

Если желают получить более рассыпчатый бисквит, то 0,25 часть муки заменяют картофельным крахмалом. В качестве наполнителей для бисквитного теста могут использоваться ванилин, лимонная цедра, какао, орехи, миндаль и др.

Бисквитное тесто можно приготавливать как холодным способом, так и с подогревом. В первом случае бисквит получается более пышным, во втором – более рассыпчатым.

Приготовление бисквитного теста. Белки отделить от желтков. Венчиком растирать желтки с сахаром (три четверти) до

тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивать массу до увеличения ее объема в 4–5 раз, в конце взбивания постепенно добавить сахарный песок (одну четверть нормы). Взбитые с сахаром желтки смешать с одной третью взбитых белков, затем добавить муку и все слегка перемешать. После этого добавить остальную часть взбитых белков и перемешать до образования однородного теста.

Состав: *яйца – 5 шт., сахарный песок – 100 г, мука – 100 г.*

Белковое тесто

Для того чтобы белковое тесто получилось очень пышным (воздушным), необходимо перед взбиванием охладить посуду и ингредиенты для теста. Взбивалка должна быть чистой, без следов жира.

Приготовление белкового теста. Яичные белки слегка солят и взбивают в крепкую пену, добавляют 1/3 сахара, взбивают еще несколько минут. Затем, слабо помешивая, кладут оставшийся сахар и приправы.

Готовое тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой (диаметр отверстия 15 мм). На противень, смазанный жиром или выстланный пергаминной бумагой, «отсаживают» круглые или овальные лепешки для пирожных, тортов и т. д.

В качестве наполнителей можно добавлять какао, растворимый кофе, орехи, миндаль и т. д.

Состав: *яичные белки – 5 шт., сахарный песок – 250 г, ванильный сахар – 2 г, соль.*

Заварное тесто

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги, и внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом или начинками. Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать пропорции при замесе теста и выпечке изделий.

Приготовление заварного теста. В кастрюлю с водой добавить соль, масло, нагреть до кипения и постепенно засыпать просеянную муку. Варят смесь в течение 1–2 минут, непрерывно помешивая, чтобы не образовались комки. Заварное тесто

охладить до 70°С и, помешивая, постепенно добавлять яйца. Подготовленное заварное тесто поместить в кондитерский мешок и «отсаживать» на противень изделия разнообразной формы.

Состав: *мука – 500 г, сливочное масло – 250 г, яйца – 16 шт., вода – 1,3 стакана, соль.*

Торты

Торт сливочный «Абрикосовый»

Хорошо растереть сливочное масло с сахаром. Не прекращая растирать массу, добавить (по одному) желтки, размягченный шоколад, взбитые в пену белки, муку и хорошо вымесить тесто.

Смазать маслом и обсыпать мукой форму, переложить в нее тесто и выпекать в средненагретой духовке до готовности.

Остывший торт разрезать по горизонтали на 2 части, обильно переслоить абрикосовым повидлом или джемом. Сверху торт смазать тонким слоем такого же повидла, залить растопленным шоколадом и сровнять поверхность. Готовый торт слегка охладить.

Состав: *сливочное масло – 70 г, сахар – 180 г, яйца – 8 шт., шоколад – 40 г, мука – 50 г.*

Торт сливочный «Брусничный»

Масло взбить с сахаром, добавить свежепросеянную муку, ванилин и замесить тесто. Разделить его на три равные части, раскатать каждую в круглый пласт толщиной до 5 мм и выпекать в духовом шкафу на среднем огне до светло-коричневого цвета.

Готовые коржи осторожно снять с листа, обровнять края. Нижний пласт торта смазать брусничным вареньем, а второй пласт – начинающим густеть сливочным желе. Для этого желатин залить одной третью стакана воды, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар и сливки. Верх торта и боковые стороны так же обмазать желе и посыпать крошкой, приготовленной из обрезков коржей. Украсить торт ягодами брусники из варенья.

Состав: *мука – 750 г, сливочное масло или маргарин – 450 г, сахар – 3 ч. ложки, ванилин, желе, брусника.*

Торт бисквитный с вишнями

Желтки яиц смешать с горячей водой, сахаром и ванильным сахаром и растереть до образования пены. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, взбитые в пену белки яиц, муку, крахмал, соду и быстро замесить тесто. Дно и стенки

круглой формы смазать маслом, застелить промасленной пергаминной бумагой, переложить в нее тесто и выпекать в предварительно разогретой до 200°С духовке 35–40 минут. Готовый торт охладить, разрезать на три горизонтальных пласта.

Вишни промыть, удалить косточки, слегка потушить с сахаром и откинуть на сито. Получившийся сок разбавить вишневой настойкой или водкой, размешать в нем кукурузный крахмал и вскипятить. В горячий сироп снова положить ягоды, оставив немного для отделки торта, слегка прогреть, снять с огня и хорошо охладить.

Сливки хорошо взбить, добавить вишневую настойку и сахарную пудру. Предварительно замоченный в воде желатин растворить на водяной бане и тонкой струйкой, постоянно взбивая, добавить к сливкам. Готовую начинку поставить в холодильник, чтобы она слегка загустела.

На нижний пласт торта уложить половину ягод вишни, сверху распределить равномерным слоем одну треть начинки из сливок, положить средний пласт и слегка уплотнить руками. Далее уложить вторую половину ягод, половину оставшейся начинки из сливок, накрыть третьим пластом торта и снова слегка уплотнить. Верх и бока торта обмазать оставшимися взбитыми сливками, обсыпать тертым шоколадом и украсить вишнями из начинки. Готовый торт хорошо охладить.

Состав: *мука – 75 г, кукурузный крахмал – 75 г, сахар – 150 г, яйца – 4 шт., шоколад – 0,5 плитки, горячая вода – 80 г, сода – 2 ч. ложки или аммоний – 2 ч. ложки, ванильный сахар;* ***для начинки из вишни:*** *вишня – 1,5 кг, сахар – 250 г, вишневая настойка или водка – 100 г, кукурузный крахмал – 30 г;* ***для начинки из сливок:*** *35 %-е сливки – 500 г, желатин – 15 г, сахарная пудра – 150 г, вишневая настойка или водка – 5 ст. ложек.*

Торт бисквитный «Земляничный»

Торт готовится из готового бисквитного полуфабриката.

Приготовление крема. Яйца растереть с сахаром, добавить ванилин и прогреть на паровой бане до загустения. К теплой массе добавить сливочное масло, ягоды земляники или клубники и осторожно вымешать.

Бисквит разрезать по горизонтали на два коржа, пропитать сахарным сиропом или сиропом от клубничного варенья, разведенным водой, переслоить начинкой. Верх и бока торта также слегка пропитать сиропом или смазать тонким слоем повидла и покрыть кремом.

Состав: *бисквитный полуфабрикат, яйца – 3 шт., сахар – 3 ст. ложки, сливочное масло – 150 г, спелая земляники или клубника – 250 г, ванильный сахар.*

Торт бисквитный с клубникой

Приготовление бисквитной основы. Готовый бисквитный полуфабрикат завернуть в фольгу и положить на решетку в разогретую духовку на 15–25 минут.

Смешать клубничный сироп с медом. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтком, постепенно добавляя клубнично-медовую массу. Крем взбить до появления пены.

Почти остывший бисквит разрезать на два-три пласта, сбрызнуть отдельно приготовленным сиропом и смазать масляным клубничным кремом. Уложить на подготовленное блюдо первый пласт бисквита, сбрызнуть сиропом, смазать кремом потолще, на него уложить второй пласт, так же сбрызнуть сиропом, смазать кремом и, наконец, положить сверху третий пласт бисквита. Сбрызнуть его сиропом, хорошо смазать торт кремом сверху и со всех сторон, загладить поверхность рифленым ножом или кондитерским гребешком и украсить мелкими одинаковыми ягодками свежей клубники, сверху посыпать сахарной пудрой.

Такой же торт можно приготовить со свежей ежевикой и ежевичным масляным кремом.

Состав для сиропа-пропитки: *сахар – 150 г, лимонная цедра, коньяк – 50 г;* ***для начинки:*** *клубника – 300 г, масляный клубничный крем – 400 г, сахарная пудра;* ***для крема:*** *сливочное масло – 220 г, мед – 100 г, яичный желток – 1 шт., сахарная пудра – 100 г, густой клубничный сироп – 2 ст. ложки.*

Торт бисквитный с творожным кремом

Торт готовится из готового бисквитного полуфабриката.

Приготовление творожного крема. Протертый через дуршлаг свежий творог растереть с солью. Желтки яиц, крахмал и ванильный сахар смешать с молоком и прогреть до загустения на паровой бане. Тщательно перебранный, промытый, обсушенный и мелко нарезанный изюм смешать с сахаром, сливочным маслом, соком и цедрой лимона и прибавить эту смесь в загустевший крем. Все перемешать и добавить подготовленный творог. Крем

окончательно хорошо вымешать и слегка охладить.

Готовый бисквитный пласт разрезать на два-три горизонтальных коржа, промазать их подготовленным кремом. Верх и бока торта так же смазать кремом, хорошо заровнять и обсыпать бисквитной крошкой, смешанной с тертым шоколадом. Крошку приготовить из обрезков готового бисквита.

Состав для творожного крема: *свежий протертый творог – 400 г, сливочное масло – 120 г, яичные желтки – 2 шт., мед – 100 г, сахарная пудра – 100 г, изюм – 100 г, молоко – 0,1 л, крахмал – 1 ч. ложка, сок и цедра половины лимона, ванильный сахар, соль.*

Торт бисквитный из мацемела

Охлажденные яичные белки взбить до устойчивой яичной пены. Продолжая взбивать, добавить сахар. Должна получиться устойчивая белковая масса. В нее ввести растертые желтки и осторожно перемешать, подсыпая муку из мацы и небольшое количество рубленых грецких орехов.

Приготовленный противень смазать сливочным маслом, осторожно вылить тесто на противень и выпечь его в течение 15 минут при температуре не выше 200˚С.

Для данного бисквита подходит масляный крем.

Мацу готовят из воды и пшеничной муки высшего сорта, без соли, в пропорции 3 кг муки на 1,5 л воды, и выпекают в особых условиях. Для приготовления в домашних условиях пресное тесто тонко раскатывают (до толщины 1–1,5 мм), накалывают вилкой и выпекают в духовом шкафу при слабом нагреве.

Состав: *яйца – 8 шт., сахарный песок – 1 стакан, мацемел – 1 стакан, орехи – 50 г.*

Торт из бисквитного рулета с клубничным кремом

Готовый бисквитный рулет с начинкой из фруктового повидла нарезать кусками одинаковой толщины и уложить их на блюдо.

Приготовление клубничного крема. Смешать жидкий мед и клубничный сироп, отдельно тщательно растереть добела сливочное масло с желтком яйца и сахарной пудрой и, постепенно добавляя клубнично-медовую массу, взбить крем до появления пены.

Обильно смазать кремом подготовленный слой из кусков

рулета, украсить целыми ягодами клубники (свежей или из варенья). Такой торт можно приготовить и из нескольких слоев.

Для торта можно использовать по вкусу другие сладкие сливочные кремы.

Состав для клубничного крема: *мед – 100 г, сливочное масло – 220 г, яичный желток – 1 шт., сахарная пудра – 100 г, густой клубничный сироп – 2 ст. ложки.*

Торт-меренга «Арктика»

Приготовить бисквит, взбивая яйца с сахаром на водяной бане. Затем массу охладить и перемешать со свежепросеянной мукой. Подготовленный лист застелить бумагой, сформовать из бисквитной массы лепешку диаметром 20–25 см и выпекать в горячей духовке около получаса.

Приготовление меренг. Яичные белки хорошо взбить, затем добавить ванильный сахар и продолжать взбивать, постепенно добавляя сахарный песок. Полученную массу сложить в кондитерский мешочек или корнетик и отсадить на противень, выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки величиной с яйцо. Можно разделать лепешки столовой ложкой. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 110–120°С около получаса.

Приготовление крема. Сливки хорошо охладить и взбить, посыпая понемногу сахарную пудру.

На плоское блюдо, смазанное кремом, уложить бисквитный корж, покрыть его слоем айвового или розового варенья, далее уложить слои меренг, промазывая их кремом. Между меренгами сделать украшения из крема, кусочков шоколада и целых очищенных и поджаренных ядер миндаля или лесного ореха.

Состав для бисквитной основы торта: *сахар – 0,25 стакана, яичные желтки – 5 шт., мука – 0,5 стакана;* ***для крема:*** *сливки – 1 стакан, сахарная пудра – 1 ст. ложка;* ***для меренг:*** *сахар – 1 стакан, яичные белки – 5 шт., ванильный сахар.*

Торт клубничный желированный

В белки добавить немного мелкой соли и взбить их в крутую стойкую пену. Желтки взбить в пену с сахаром и цедрой лимона, добавить, размешивая, муку и крахмал, осторожно ввести взбитые белки. Бисквитное тесто перемешать снизу вверх, добавив водку.

Подготовить небольшой противень, смазать маслом или

застелить пергаминной бумагой, вылить на него тесто, равномерно распределив по всей поверхности.

Выпечь бисквит до готовности в горячей духовке и осторожно опрокинуть противень с бисквитом на застеленный белой бумагой стол. Дать бисквиту остыть, не снимая с него противень – так он останется более влажным и не будет крошиться. Если бисквит выпекался на пергаминной бумаге, снять ее.

Желатин залить небольшим количеством сливок, разведенных холодной кипяченой водой, дать разбухнуть (подготовить желатин перед началом приготовления торта) и затем распустить его на слабом огне. Из половины вымытой и очищенной клубники, смешанной с сахаром, приготовить в миксере пюре. Взбить сливки и осторожно вмешать в них клубничное пюре и полностью растворившийся желатин. Как только желе начнет застывать, добавить в него нарезанную четвертинками оставшуюся клубнику.

Бисквитную основу уложить на блюдо, нанести на нее ровным слоем полузастывшее желе, сровнять поверхность смоченным в горячей воде длинным тонким ножом и поставить в холодильник. Застывший торт перед подачей на стол оформить украшениями из взбитых сливок и целых ягод клубники, обсыпать сахарной пудрой.

Состав для основы торта: *сахар – 120 г, яичные желтки – 4 шт., яичные белки – 4 шт., соль, лимонная цедра – 1 ч. ложка, мука – 60 г, картофельный крахмал – 60 г, водка – 1 ст. ложка;* ***для клубничного желе:*** *свежая клубника – 750 г, сахарная пудра – 100 г, желатин – 30 г, густые сливки – 1 стакан.*

Торт желированный с абрикосами или персиками

Взбить добела желтки с сахарной пудрой и солью, добавить взбитые в крепкую пену белки и смешанную с разрыхлителем свежепросеянную муку. Получившееся тесто хорошо вымесить, выпечь торт в средненагретой духовке в подготовленной круглой форме, вынуть его на блюдо и дать полностью остыть.

Эту же форму вымыть, обсушить в духовке и слегка смазать топленым сливочным маслом.

Приготовление желе. Замочить желатин в 300 г жидкости от абрикосового или персикового компота (концентрированной или слегка разведенной водой, по вкусу), добавить по вкусу ванильный сахар, прогреть до кипения, помешивая, чтобы желатин полностью растворился, и хорошо охладить до легкого загустения массы. Влить в подготовленную форму часть желе

(слой примерно в 1–1,5 см) и дать желе полностью застыть. Сверху уложить «венком» половинки взятых из компота фруктов разрезом вверх, залить еще слой желе, чтобы фрукты были им полностью покрыты, и дать подготовленному слою желе так же полностью застыть. Опустить в форму подготовленную основу торта верхней стороной вниз, вылить поверх него оставшееся желе и охладить торт не менее 2–3 часов.

Подавая на стол, форму с тортом на несколько секунд опустить в горячую воду и переложить его на блюдо, чтобы желированные фрукты оказались сверху. Украсить торт взбитыми сливками и обсыпать сахарной пудрой, равномерно просеивая ее сквозь небольшое ситечко над всей поверхностью торта.

Такой желированный торт можно приготовить и из бисквитного полуфабриката, пропитав его сиропом от консервированных фруктов. Вместо персиков или абрикосов использовать компоты из любых фруктов. Желе для торта можно приготовить из 1 стакана свежего апельсинового сока, 1 стакана воды, 250 г сахара и 25 г желатина, а вместо консервированных фруктов можно использовать свежие или засахаренные.

Состав: *яйца – 5 шт., сахарная пудра – 150 г, мелкий сахар – 200 г, мука – 150 г, сода, смешанная с аммонием – 1 ч. ложка, соль.*

Торт желированный «Клюквенный»

Из всех продуктов приготовить песочное тесто, не размешивая его долго, иначе тесто получится очень рассыпчатым. Из готового теста выпечь тестяную форму-корзинку: слой теста уложить в форму, разровнять руками, слегка подняв его на края формы. Выпечь в горячей духовке до легкого подрумянивания, следить, чтобы тесто не пересохло.

Бисквитное тесто приготовить холодным способом: желтки осторожно отделить от белков, добавить 6 столовых ложек сахара, ванилин и хорошо взбить. Белки взбивать, постепенно добавляя оставшийся сахар. При взбивании желтковой массы добавлять в нее постепенно пену взбитых белков и вводить муку и крахмал. В конце приготовления осторожно ввести оставшуюся белковую пену и перемешать. Подготовленное бисквитное тесто вылить на обильно смазанный маслом (до 5 мм) противень, разровнять и выпекать в умеренно нагретой духовке до подрумянивания.

Приготовление желе. Желатин залить одной третью стакана воды, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар и клюквенный сок. Отдельно взбить сливки с сахаром и ванилином.

Готовому бисквиту дать остыть в течение 6–8 часов, затем смазать клюквенным вареньем. На плоское блюдо уложить песочный пласт, смазать его взбитыми сливками. Подготовленный бисквитный пласт нарезать на полоски шириной 4–5 см и скатать одну из них плотным рулетиком. Положить рулетик в середину песочного пласта и следующие полоски бисквита закрутить вокруг него. Торт смазать вареньем, залить остывшим желе, бока украсить взбитыми сливками и хорошо охладить.

Состав для песочной основы торта: *мука – 200 г, сахар – 100 г, сливочное масло – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, ванилин или тертая лимонная цедра;* ***для бисквитной основы торта:*** *яйца – 8 шт., мука – 4 ст. ложки, крахмал – 4 ст. ложки, сахар – 8 ст. ложек, ванилин; для* ***клюквенного*** *желе: клюквенный сок – 0,3 стакана, вода – 0,75 стакана, сахар – 1 ст. ложка, желатин – 1 ч. ложка, протертое клюквенное варенье – 200 г, сливки – 2 стакана, ванилин.*

Торт желированный «Габрово»

Приготовить бисквитное тесто и выпечь его в круглой, квадратной или другой форме до легкого подрумянивания в средненагретой духовке.

В миксер загрузить охлажденную сметану сахарную пудру и в течение 1–2 минут взбивать на малой скорости вращения венчика. Затем добавить растворенный в кипящем молоке и охлажденный желатин. Все еще раз взбить до получения пышной массы.

Готовый остывший бисквит разрезать на три горизонтальных пласта. В высокую, сделанную из плотной бумаги форму, соответствующую размеру бисквитных заготовок, уложить пласт бисквита и залить его теплым молочным желе.

Приготовление желе. Желатин залить одной третью стакана воды с молоком, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар, ванилин и сметану.

Дать желе постоять 15–20 минут, чтобы оно остыло и так же оформить второй и третий слои бисквита. Верхний слой торта должен быть из молочного желе. Торт хорошо охладить, освободить от бумажной формы, обровнять края и оформить украшениями из крема.

Для крема растереть сливочное масло с сахаром и сгущенным молоком, добавить в него ванилин.

Состав для бисквитной основы торта: *мука высшего сорта*

– 60 г, картофельный крахмал – 0,5 ст. ложки, сахар – 40 г, яйца – 3 шт.; ***для*** *желе: сахар – 50 г, сметана – 1,5 стакана, желатин – 1 ст. ложка, молоко – 0,5 стакана, ванилин;* ***для отделочного крема:*** *сахар – 20 г, сливочное масло – 30 г, сгущенное молоко – 1 ч. ложка, ванилин на кончике ножа.*

Торт комбинированный с каштановым кремом «Княжеский»

Приготовление бисквитной основы. Желтки растереть добела с сахаром, добавить цедру лимонов, всыпать крахмал и муку. Осторожно ввести в тесто взбитые в крепкую пену белки и перемешать сверху вниз. Переложить тесто в подготовленную форму и выпечь бисквит.

Приготовление шоколадной основы. Очищенный миндаль истолочь с пятью яйцами. Взбить 15 белков, добавить сахар, снова хорошо взбить, положить подготовленный миндаль, растертый шоколад, муку и корицу. Получившуюся массу хорошо вымесить и выпечь в той же форме, в которой выпекался бисквитный торт.

Приготовление каштанового крема. Смешать измельченные каштаны с медом, сметаной и желтком яйца и взбить до появления пены. Отдельно растереть сливочное масло с ванильным сахаром и слегка увлажненным шоколадом. Смешать обе массы вместе и взбить.

Приготовление ромовой глазури. Сахарную пудру смешать с горячей водой и, добавив ром, продолжать размешивать до желаемой плотности глазури.

Готовую бисквитную основу охладить, пропитать сахарным сиропом с ромом, смазать кремом из каштанов, посыпать мелко толчеными орехами или миндалем. Готовый шоколадный корж так же охладить, уложить его поверх бисквитного коржа и покрыть поверхность торта глазурью из рома.

Состав для бисквитной основы торта: *яйца – 12 шт., сахар – 1 стакан, лимоны – 2 шт., крахмал – 0,75 стакана, мука – 0,5 стакана;* ***для шоколадной основы теста:*** *миндаль – 400 г, яйца – 20 шт., шоколад – 100 г, сахар – 400 г, мука – 3 ст. ложки, молотая корица – 0,5 ч. ложки;* ***для каштанового крема:*** *сваренные в молоке и мелко изрубленные южные каштаны – 200 г, мед – 100 г, сливочное масло – 60 г, яичный желток – 1 шт., густая домашняя сметана – 100 г, шоколад – 20 г, ванильный сахар;* ***для ромовой глазури:*** *свежепросеянная сахарная пудра – 200–250 г, горячая вода – 3 ст. ложки, ром – 2 ст. ложки.*

Торт комбинированный «Сент-Оноре»

Из слоеного теста раскатать лепешку, положить ее на лист, проколоть вилкой в нескольких местах. С помощью кондитерского мешка или корнетика, сделанного из бумаги, по краю лепешки выдавить колбаску из заварного теста. Выпекать тестяную основу торта около 30 минут в горячей духовке.

Отдельно на лист сформовать чайной ложкой маленькие шарики из заварного теста, по возможности одинакового размера, и выпекать их в горячей духовке 15–20 минут.

Приготовление крема. Растереть желтки с сахаром, добавить муку и постепенно вливать горячее кипяченое молоко, непрерывно размешивая массу. Получившийся крем подержать на слабом огне до загустения, не прекращая размешивать. Затем снять крем с огня и прямо в горячий осторожно ввести взбитые в густую пену белки, очень осторожно и быстро размешивая крем.

Середину выпеченной для торта тестяной основы заполнить остывшим кремом, а маленькие шарики из заварного теста прикрепить по кругу к тестяной основе, как украшение, с помощью глазури. Этой же глазурью можно покрыть и всю поверхность торта. Торт будет красивее, если из заварного теста вместо шариков отсадить на лист маленькие заготовки в виде сердечек.

Состав: *слоеное тесто – 100 г, заварное тесто – 175 г;* ***для крема:*** *молоко – 1,5 л, мелкий сахар – 125 г, мука – 50 г, яйца – 5 шт., ваниль; глазурь.*

Торт комбинированный миндальный «Нормандский»

Для торта готовится комбинированная основа из слоеного теста и бисквита.

Приготовление начинки. Яблоки нарезать ломтиками, обжарить их в 50 г сливочного масла в кастрюле с толстым дном и остудить.

Форму смазать маслом, обсыпать мукой и выложить по дну и стенкам формы слоеное тесто. Сверху на три четверти формы выложить подготовленные яблоки.

Приготовление бисквита. Взбить 100 г масла с сахарной пудрой добела, постепенно добавлять яйца, каждый раз продолжая растирать, смешать с мукой и молотым миндалем.

Выложить подготовленное бисквитное тесто на начинку из яблок, разровнять и в центре торта уложить дольки яблок в форме цветка, всю поверхность вокруг которого засыпать нарезанным миндалем. Выпекать торт в горячей духовке около часа, при необходимости сверху прикрыть фольгой или

смоченной водой белой бумагой.

Вынув форму с готовым тортом из духовки, взбрызнуть коньяком, остудить и вынуть его из формы. Абрикосовое варенье слегка разогреть, смазать им цветок из яблок, в центр цветка положить несколько ягод вишни или других фруктов из варенья и посыпать поверхность сахарной пудрой.

Состав: *слоеное тесто – 500 г, средние (не очень спелые) яблоки – 12 шт., яйца – 2 шт., молотый миндаль – 100 г, очищенный жареный нарезанный миндаль – 50 г, сливочное масло – 150 г, сахарная пудра – 200 г, мука – 1 ст. ложка, абрикосовое варенье – 2 ст. ложки, сахарная пудра для обсыпки торта – 1 ст. ложка, коньяк – 1 ст. ложка.*

Торт комбинированный с ревенем

Торт готовится на комбинированной основе из песочного и бисквитного теста.

Приготовление песочного теста. Маргарин тщательно взбить с сахаром, добавить яйцо, ванильный сахар и свежепросеянную муку. Вымешать тесто и поставить его в холодильник за полчаса до разделки.

Приготовление бисквитного теста. Отделить желтки от белков, добавить к ним половину нормы сахара и ванилин и взбивать деревянной ложкой добела. Белки взбить без сахара в крепкую пену затем, не переставая взбивать, добавить оставшийся сахар. Часть взбитых белков добавить в желтковую массу и, понемногу подсыпая муку, продолжать размешивать тесто. Всю массу необходимо размешивать осторожно, но быстро, чтобы взбитые белки не потеряли пористость и бисквит не осел в процессе выпечки. В конце приготовления ввести в бисквитное тесто оставшиеся взбитые белки.

Приготовление отделочной массы. Яйца взбить с сахаром, добавить пропущенный через мясорубку творог, вмешать манную крупу и муку добавить очищенный от кожицы и нарезанный тонкими мелкими кусочками ревень и пряности.

Приготовление крема. Ревень очистить от кожицы, нарезать мелкими кусочками (лучше нарезать стебли ревеня поперек), добавить сахар и припустить на слабом огне до полной мягкости. К горячей массе добавить предварительно замоченный желатин, размешать, дать остыть и вмешать в крем хорошо взбитые 35 %-е сливки.

Из песочного теста испечь в специальной формочке для выпечки 12 штук орешков. Оставшееся тесто раскатать, выложить

в круглую форму сделать несколько проколов вилкой и испечь в духовке на среднем огне около получаса. Затем выложить на готовую песочную основу творожную отделочную массу и продолжать выпекать еще 20–25 минут.

Из приготовленного бисквитного теста отсадить на смазанный маслом и обсыпанный мукой лист шесть небольших круглых заготовок для печенья, а оставшуюся бисквитную массу вылить поверх запеченной творожной основы и все испечь в горячей духовке до готовности бисквитного слоя.

Вынуть готовый торт из формы, дать остыть и обмазать кремом. Приготовленные песочные орешки обмакнуть в клюквенный сок, обвалять в сахаре и украсить ими торт. Центр торта украсить мелкими печеньями из бисквита. Боковые поверхности торта, так же смазанные кремом, обсыпать сахарной пудрой.

Торт поставить в холодильник не менее, чем на 2 часа.

Состав для песочного теста: *мука – 300 г, сливочный маргарин – 200 г, сахар – 100 г, яйцо – 1 шт., ванильный сахар;* ***для бисквитного теста:*** *яйца – 3 шт., сахар – 60 г, мука – 60 г, ванильный сахар;* ***для отделочной массы:*** *сухой творог – 300 г, ревень – 200 г, яйца – 2 шт., сахар – 75 г, манная крупа – 20 г, мука – 20 г, измельченные апельсиновые корки, сваренные в сахарном сиропе – 0,5 стакана, ванильный сахар;* ***для крема:*** *ревень – 500 г, густые сливки – 0,5 л, сахар – 100 г, желатин – 15 г.*

Торт комбинированный «Красное и черное»

Продукты для бисквитной основы. Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, гашеную уксусом соду, какао-порошок и муку. Вымешать тесто (густота, как на оладьи), вылить его в смазанную маслом глубокую сковороду и выпекать в духовке с несильным жаром 40–45 минут.

Приготовление сливочной основы. Взбить белки до крутой стойкой пены, добавить сахар, красный сок от ягод (от количества сока зависит окраска заготовки) и хорошо растереть. Смешать вместе растопленное сливочное масло, сметану, измельченные грецкие орехи, ванилин и муку. Осторожно ввести в тесто подготовленные белки, хорошо вымешать и выпекать так же, как и темный корж.

Приготовление крема. Стереть 2 стакана мелкого сахара с 2 яйцами, влить постепенно 0,5 л теплого кипяченого молока, тщательно перемешать и довести до кипения на совсем слабом огне, не прекращая взбивать крем. Быстро остудить и, добавляя в

крем небольшими порциями 300 г размягченного сливочного масла, хорошо перемешать. Размешивать крем необходимо только в одну сторону – тогда он получится воздушным.

Готовым коржам дать остыть, разрезать их на горизонтальные пласты. Получается два красных и два темных пласта тестяной основы. Края пластов выровнять ножом, прослоить пласты кремом, и, чередуя по цвету, уложить на так же смазанное кремом плоское блюдо. Верхнюю часть торта обильно обмазать кремом и обсыпать весь торт крошкой, приготовленной из обрезков, получившихся при выравнивании пластов.

Состав для бисквитной основы торта: *яичные желтки – 6 шт., сахар – 1 стакан, сметана – 1 стакан, сода, гашеная уксусом, – 1 ч. ложка, ванильный сахар, мука – 1,5 стакана, какао-порошок – 0,25 стакана;* ***для сливочной основы торта:*** *яичные белки – 6 шт., сахар – 1 стакан, сливочное масло – 100 г, сметана – 1 стакан, измельченные ядра грецких орехов – 1 стакан, гашеная уксусом сода – 1 ч. ложка, мука – 1,5 стакана, ванилин, красный ягодный сок.*

Торт комбинированный с абрикосами

Приготовление песочной основы. Масло растереть с сахаром и яйцом, всыпать муку, ванильный сахар и быстро замесить тесто. Выложить его в смазанную маслом глубокую сковороду, разровнять, положить сверху дольки абрикосов разрезом вверх, присыпать их сахаром и залить бисквитным тестом.

Приготовление бисквитной основы. Из всех компонентов приготовить обычное бисквитное тесто.

Подготовленный таким образом торт выпекать в духовке при температуре 200–220°С. Остывший торт посыпать сахарной пудрой.

Состав для песочной основы теста: *мука – 4,5 стакана, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 200 г, сахар – 0,7 стакана, ванильный сахар – 1 пакетик; сахарная пудра;* ***для бисквитной основы теста:*** *яйца – 2 шт., сахар – 0,3 стакана, мука – 0,25 стакана.*

Торт комбинированный орехово-миндальный

Приготовление первого коржа. Желтки растереть с сахаром до образования пышной массы, добавить разведенное молоком какао, молотые ядра грецких орехов и ванилин. Переложить

смесь в смазанную маслом и обсыпанную картофельным крахмалом форму и разровнять. Сразу же приготовить второй корж.

Приготовление второго коржа. Взбить в крепкую пену белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок, подготовленное бисквитное печенье, миндаль и ванилин. Все осторожно перемешать, выложить поверх первого коржа, сделав в центре горку, т. к. во время выпечки тесто садится.

Выпечь торт в умеренно нагретой духовке в течение 50–55 минут.

На следующий день смазать верх и бока торта тонким слоем теплого апельсинового джема и, когда он подсохнет, сверху залить шоколадной или кофейной глазурью.

Состав для первого коржа: *яичные желтки – 10 шт., сахарная пудра – 250 г, какао-порошок – 1 ст. ложка, молоко – 1 ч. ложка, ядра грецких орехов – 250 г, ванилин;* ***для второго коржа:*** *яичные белки – 10 шт., сахарная пудра – 250 г, сок из половины лимона, измельченное и просеянное сквозь редкое сито бисквитное печенье – 3 ст. ложки, молотый миндаль без кожицы – 250 г, ванилин.*

Торт комбинированный «Север»

Торт готовится из двух видов основы и двух видов крема.

Приготовление бисквитной основы. Приготовить бисквитное тесто и выпечь из него корж нужной формы в средненагретой духовке до легкого подрумянивания поверхности бисквита. Готовый охлажденный бисквит разрезать на два горизонтальных коржа.

Приготовление песочной основы. Смешать муку с сахаром, добавить охлажденное нарезанное кусочками масло и все вместе хорошо изрубить ножом так, чтобы получилась масляная крупка. Добавить сметану и желтки, замесить тесто, разделить его на три части и поставить в холодильник на 10–15 минут. В той же форме, в которой выпекался бисквит, выпечь по одному песочные коржи, укладывая тесто в форму и слегка приминая его ко дну формы, так же до легкого подрумянивания. Осторожно вынуть коржи из формы и охладить.

Приготовление заварного крема. Из всех компонентов рецепта приготовить заварной крем (см. ниже).

Приготовление шоколадного крема. Размягченное сливочное масло хорошо растереть с сахаром и, не прекращая растирать, добавить по одному яйца и вливать понемногу кипяченое теплое

молоко. В почти готовый крем положить ванильный сахар и ввести размягченный шоколад. Крем еще раз тщательно взбить и охладить.

На подготовленное плоское блюдо, смазанное заварным кремом, положить песочный корж, обильно смазать его заварным кремом, на него уложить один пласт бисквита, смазать шоколадным кремом толщиной слоя до 1,5 см, закрыть второй половиной бисквита, смазать заварным кремом. На слой крема положить песочный корж и смазать шоколадным кремом. Этим же кремом смазать бока торта сплошной массой или из корнетика, нанося его полосками. Третий песочный корж, подрумяненный при выпечке несколько больше, чем все остальные коржи, измельчить скалкой в крошку и засыпать ею торт по диагонали так, чтобы получились полосы. Между этими полосками нанести корнетиком полоски заварного крема. Торт хорошо охладить не менее 5 часов.

Состав для бисквитной основы теста: *мука – 1,5 стакана, яйца – 6 шт., мелкий сахарный песок – 1,5 стакана;* ***для песочной основы теста:*** *мука – 2 стакана, сахарный песок – 0,5 стакана, сливочное масло – 300 г, яичные желтки – 3 шт., сметана – 2 ч. ложки;* ***для заварного крема:*** *сливочное масло – 200 г, яйцо – 1 шт., молоко – 1,5 стакана, сахар – 1 стакан, ванильный сахар – 1 пакетик, мука – 1 ч. ложка, крахмал – 1 ч. ложка; для шоколадного крема: шоколад – 200 г, сливочное масло – 600 г, яйца – 4 шт., сахарный песок – 3 стакана, ванильный сахар – 1 пакетик, молоко – 0,5 стакана.*

Торт комбинированный по-болгарски

Приготовление песочной основы. Приготовить песочное тесто для основы торта из растертых с сахаром и сливочным маслом желтков, добавляя понемногу свежепросеянную муку. Добавить в него лимонную цедру измельченные ядра лесных орехов и, скатав тесто в шар, немного охладить.

Затем разделать из него три одинаковых коржа, уложить их на сухой, слегка смазанный маслом, лист, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать их в горячей духовке до подрумянивания. Следить, чтобы коржи не пересохли.

Приготовление слоеной основы. Отдельно приготовить рубленое слоеное тесто из 280 г сливочного масла, 280 г муки, щепотки соли и чайной ложки лимонного сока.

Готовое тесто хорошо охладить (в течение 8—10 часов), разделать так же три коржа примерно такой же толщины, как и

песочные, и, уложив их на смоченный водой сухой чистый лист, выпечь в горячей духовке до подрумянивания поверхности коржей. На плоское блюдо уложить песочный корж, смазать его малиновым вареньем или густым малиновым желе. Поверх него уложить слоеный корж и смазать его вареньем из других фруктов (по вкусу). Чередовать коржи до верха торта, смазывая их каждый раз другим видом варенья, или взять для начинки два вида варенья и чередовать их, смазывая коржи до верха торта. Уложив последний, верхний корж осторожно уплотнить торт руками, обровнять бока очень острым длинным ножом. На верхний корж из слоеного теста нанести слоем белки, взбитые с сахаром в густую крепкую пену, украсить глазированными орехами и фруктами и поставить торт на 2–3 минуты в очень сильно нагретую духовку (или на несколько секунд под гриль).

Состав: *мука – 350 г, сахар – 125 г, сливочное масло – 125 г, ядра лесных орехов – 75 г, яичные желтки – 2 шт., лимонная цедра.*

Торт комбинированный «Принц и нищий»

Приготовление бисквитной основы. Яйца растереть с сахаром, добавить распущенный маргарин, смешанную с гашеной содой сметану, какао-порошок и всю смесь взбить. Понемногу добавляя муку вымешать жидкое тесто. Подготовить форму, смазать дно и стенки маслом, обсыпать молотыми сухарями или мукой и перелить в нее тесто. Выпекать в средненагретой духовке до готовности (края торта будут слегка отставать от стенок формы). Вынуть форму с тортом из духовки, переложить его на деревянную разделочную доску и хорошо охладить. Разрезать бисквитную основу на три-четыре горизонтальных коржа.

Приготовление слоеной основы. Просеять муку на разделочную доску, натереть в нее на крупной терке хорошо охлажденный маргарин, перетереть руками и, добавляя понемногу смешанную с содой сметану, вымешать плотное тесто. Разделить его на 5–6 кусков и положить их в морозильную камеру на полчаса. Затем раскатать коржи такого же размера, как и бисквитные, и выпечь их в средненагретой духовке до легкого подрумянивания. Коржи охладить, при необходимости обровнять края.

Приготовление заварного крема. Смешать вместе яйца, сахар и молоко и, тщательно взбивая венчиком, прогреть смесь на среднем огне до кипения. Затем, добавив сливочное масло и какао, продолжать взбивать до полного остывания крема. В крем можно добавить по вкусу ванильный сахар.

Приготовление крема для покрытия верха. Хорошо смешать жидкий мед, орехи и ванильный сахар, добавить взбитые в крутую стойкую пену белки яиц и осторожно перемешать. Готовый крем использовать сразу же.

Оставшиеся при приготовлении и выравнивании слоеных коржей обрезки (можно отдельно выпечь небольшой корж из остатков слоеного теста) хорошо размять, добавить молотые или толченые орехи, порошок какао или немного растворимого какао и перемешать. Крошки должно быть приготовлено много, чтобы бока торта были ею обильно засыпаны. Для посыпки бисквитных коржей приготовить 1,5 стакана толченых грецких орехов.

Приготовление пропитки для коржей. Приготовить по вкусу сахарный сироп, добавить в него ванильный сахар или цедру лимона и немного коньяка или водки.

На большое плоское блюдо положить одну-две полные столовые ложки крема и распределить его по всей поверхности блюда. Уложить на него слоеный корж и так же смазать его кремом. Поверх слоя крема уложить бисквитный корж, слегка пропитать его сиропом, обильно промазать кремом и посыпать толчеными орехами. Чередовать слои торта до верха, верхний корж должен быть из слоеного теста. Оформить вначале боковые части торта, смазать их кремом, обильно обсыпать крошкой, слегка уплотнив ее руками (втопив в крем). Подготовленный белковый крем нанести на поверхность последнего (верхнего) коржа с помощью кондитерского шприца или уложить крем равномерным слоем ложкой. Слегка сровнять поверхность крема рифленым ножом, смочив его в горячей воде, и украсить ядрами орехов и дольками или тертым шоколадом. Торт хорошо охладить.

Состав для бисквитной основы торта: *мука – 1 стакан, сметана – 250 г, яйца – 2 шт., сахар – 1 стакан, маргарин – 100 г, какао-порошок – 1 ст. ложка, гашеная сода – 1 ч. ложка, уксус – 1 ст. ложка;* ***для слоеной основы торта:*** *мука – 3 стакана, сливочный маргарин – 1 пачка, сметана – 250 г, гашеная уксусом сода – 0,5 ч. ложки;* ***для заварного крема:*** *яйца – 3 шт., молоко – 1 стакан, сахар – 1 стакан, сливочное масло – 400 г, какао-порошок или растворимый какао – 2 ст. ложки;* ***для покрытия верха торта:*** *мед – 100 г, яичные белки – 3 шт., крупно толченые ядра грецких орехов – 200 г, ванильный сахар.*

Торт комбинированный с яблоками

Торт готовится из двух видов основы.

Приготовление бисквитной основы. Масло перетереть с мукой, смешать молотые орехи, сахар и яйцо. Добавить две-три столовые ложки воды и замесить тесто. Уложить его в смазанную маслом форму и выпекать в горячей духовке при умеренной температуре около получаса.

Приготовление белковой основы. Взбить крепкую пену из яичных белков, осторожно вмешать в нее молотые орехи и сахар. Уложить получившуюся массу в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму или разровнять ее в пласт на вспыленном мукой противне, придав такую же форму, как у бисквитной основы, и выпекать в теплой духовке около часа.

Приготовление начинки. Из сахара и воды сварить густой сироп, очищенные от кожицы и серединок яблоки натереть на терке, залить сиропом и варить на слабом огне до загустения массы. Затем охладить, добавить хорошо промытый и обсушенный изюм, нарезанные цукаты и хорошо вымешать массу.

Приготовление глазури. Сахар залить кипятком и проварить на среднем огне до пробы на нитку. Снять с огня, вмешать сливочное масло, лимонный сок и хорошо растереть.

На плоское блюдо уложить бисквитный корж, разложить по поверхности начинку из яблок, хорошо разровнять и уложить сверху второй корж. Торт залить теплой глазурью и украсить цукатами.

Состав для бисквитной основы торта: *мука – 180 г, сливочное масло – 150 г, молотые ядра грецких орехов – 150 г, сахар – 150 г, яйцо – 1 шт.;* ***для белковой основы торта:*** *молотые ядра грецких орехов – 200 шт., сахар – 150 г, яичные белки – 3 шт., молотые белые сухари – 2 ст. ложки;* ***для начинки:*** *яблоки – 1 кг, сахар – 400 г, изюм – 150 г, цукаты – 100 г, вода – 100 г;* ***для глазури:*** *сахар – 300 г, вода – 100 г, сливочное масло – 1 ч. ложка, сок половины лимона.*

Торт комбинированный с конфитюром

Приготовление песочной основы. Изрубить маргарин с мукой в мелкую крошку, влить сметану, всыпать соль и замесить тесто. Выпечь его в подготовленной форме до полуготовности.

Приготовление бисквитной основы. Яйца и сахар смешать, подогреть на водяной бане и взбить. Осторожно добавляя муку, приготовить бисквитное тесто.

Подготовленное бисквитное тесто вылить поверх выпеченного коржа, предварительно смазав его слоем конфитюра или повидла (около 1,5 стакана), и выпечь торт до готовности при

температуре 180–200˚С.

Торт слегка охладить, не вынимая из формы, затем переложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой и шоколадной крупкой. Подать торт теплым или выдержать его при комнатной температуре 1–2 часа.

Состав для песочной основы торта: *мука – 3 стакана, маргарин – 1 пачка, сметана – 1 стакан, сахарная пудра – 0,5 стакана, соль на кончике ножа;* ***для бисквитной основы:*** *яйца – 4 шт., сахар – 0,7 стакана, мука – 0,7 стакана.*

Торт комбинированный «Графские развалины»

Приготовление безе из белковой массы. Хорошо взбить 6 охлажденных белков с 2 стаканами сахарной пудры, выложить подготовленную массу на вспыленный мукой лист ложкой, придавая ей различные формы (безе должны быть примерно одинаковой величины). Выпекать безе на очень слабом огне около часа.

Приготовление коржа из бисквитной массы. Взбить 4 яйца со стаканом сахара, добавить муку и гашеную уксусом соду. Вылить бисквитное тесто в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой (или выстелить форму промасленной бумагой), и выпекать на слабом огне около получаса. Готовый корж слегка охладить и разрезать горизонтально на два пласта.

Приготовление сливочного крема. Банку сгущенного молока, не открывая, залить водой и варить в течение 3 часов. Затем переложить сваренное молоко в миску, добавить 200 г обычного сгущенного молока и 200 г размягченного сливочного масла. Все хорошо взбить.

Приготовление белкового крема. Взбить 2 белка с 0,5 стакана сахарной пудры и добавить растолченные орехи.

Плоское блюдо, подготовленное для торта, смазать кремом из сгущенного молока, уложить на него один бисквитный корж, промазать его этим же кремом, посыпать толчеными орехами и положить сверху второй бисквитный корж. Слегка уплотнить основу торта руками. Верхний корж также промазать достаточно толстым слоем крема.

Уложить поверх слоя крема выпеченные безе в произвольной форме, смазывая их белковым кремом. Все выложенные безе должны, образовать красивую асимметричную горку, имитирующую развалины замка.

Залить безе сверху оставшимся кремом из сгущенного молока, поливая его так, чтобы поверхность была с подтеками.

Сверху выложить оставшийся белковый крем и все обильно посыпать крупно нарезанными орехами.

Состав: *яичные белки – 4–8 шт., сахарная пудра – 2,5 стакана, сахарный песок – 1 стакан, мука – 1 стакан, сода, гашеная уксусом, – 1 ч. ложка.*

Торт белковый «Графские развалины»

Белки тщательно отделить от желтков. Белки взбить в густую плотную пену, постепенно небольшими порциями добавить сахарную пудру (следить, чтобы пена была устойчивой), затем добавить ванилин. На противень уложить пергаминную бумагу, на которую при помощи шприца или ложки отсадить лепешки диаметром 5 см. Выпекать безе при температуре 110–120˚С 2–2,5 часа. Готовые безе вынуть из духового шкафа, когда они полностью остынут, уложить на круглое блюдо, плотно друг к другу. Все безе слегка прижать и смазать начинкой. Второй и третий слои уложить аналогично первому. Таким образом можно придать торту любую форму (пирамиду шалаш). Готовый торт покрыть шоколадной глазурью, хорошо охладить.

Приготовление начинки. Масло растереть добела, добавить сахарную пудру, тертые орехи.

Приготовление шоколадной помады. Шоколад измельчить, оставить в теплом помещении, чтобы он стал мягким, добавить растопленное масло и массу размешать, чтобы не осталось кусочков шоколада.

Состав: *яичные белки – 10 шт., сахарная пудра – 0,5 стакана;* ***для крема:*** *сливочное масло – 250 г, сахарная пудра – 250 г, растертые орехи – 150 г, ванильный порошок;* ***для шоколадной помады:*** *шоколад – 100 г, сливочное масло – 1 ч. ложка.*

Торт белковый «Свадебный»

Основа торта готовится из небольших лепешечек безе.

Приготовление безе. Взбить в пышную крепкую пену 7 белков (если белки взбиваются вручную, движения при взбивании должны быть направлены в одну сторону). При начале загустения белков всыпать понемногу – вначале 2–3, затем еще 5 и так в общей сложности 63 чайные ложки мелкого сахарного песка. При таком взбивании безе получится очень пышным и не осядет.

Противень, на котором будет выпекаться безе, предварительно подогреть, смазать маслом и выложить на него

ложкой небольшими, по возможности одинаковыми порциями подготовленную массу примерно в 3–4 см друг от друга. Выпекать безе в средненагретой духовке до легкого подрумянивания.

Приготовление крема. Тщательно стереть 400 г размягченного (но не растаявшего!) сливочного масла с 400 г сгущенного молока, по желанию добавить в крем 2–3 чайные ложки какао-порошка.

На большое плоское блюдо уложить один слой безе, смазать их кремом, по вкусу пересыпать измельченными ядрами грецких орехов или миндаля. Уложить все подготовленное безе такими слоями, верхний слой безе обсыпать орехами и залить растопленным горячим шоколадом (около 200 г), добавив в него при растапливании немного воды или молока. На слой шоколада красиво уложить половинки ядер орехов, слегка втопив их в шоколад. Белковой рисовальной массой (белки взбиваются с сахарной пудрой, добавляются лимонная кислота и красители) сделать на поверхности торта поздравительную надпись с помощью корнетика или шприца. Готовый торт хорошо охладить.

Торт белковый «Невеста»

Приготовление белковой основы. Приготовить белковую массу, как для меренги (см. соответствующий рецепт). Испечь два коржа по размеру формы и несколько мелких меренг, хорошо их охладить.

Приготовление крема. Масло тщательно растереть, добавить свежеприготовленную и просеянную сахарную пудру и продолжать взбивать крем, добавляя по 1 желтку. Крем лучше взбить миксером, т. к. он лучше будет насыщен воздухом и получится нежнее.

Положить коржи друг на друга, прослоив их клюквенным или кизиловым желе, при этом верхний корж следует положить нижней поверхностью вверх, чтобы поверхность торта была ровнее, и нанести на нее ровный слой крема. Бока торта также смазать кремом и украсить отдельно испеченными мелкими меренгами. Отдельно из крема приготовить мелкие цветочки, отсадить их на лист кальки, хорошо охладить и перенести на поверхность торта. Поместить торт в холодильник не менее чем на 2 часа.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 4 шт., сахар – 1 стакан;* ***для крема:*** *сливочное масло – 200 г, сахарная пудра – 3 ст. ложки, яичные желтки – 2 шт., коньяк, ром или бальзам – 1–2 ст. ложки.*

Торт белковый «Людмила»

Приготовление белковой основы. Приготовить хорошо взбитую белковую массу разделать из нее четыре коржа, испечь в горячей духовке и охладить.

Приготовление крема. Масло растереть с сахарной пудрой, порошком какао и кофе, по одному ввести желтки, продолжая растирать массу, и добавить коньяк.

Охлажденные коржи положить один на другой, прослоив их кремом, и слегка уплотнить руками. Поверхность и бока торта аккуратно смазать кремом и оформить украшениями из того же крема, сделав их по возможности и по вкусу. Можно украсить торт отдельно выпеченными из белкового теста мелкими фигурными меренгами.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 8 шт., сахар – 2 стакана;* ***для крема:*** *сливочное масло – 600 г, сахарная пудра – 300–400 г, какао-порошок – 100 г, яичные желтки – 8 шт., растворимый кофе – 1 ст. ложка, молоко – 3–4 ст. ложки, коньяк или ром – 3 ст. ложки.*

Торт белковый «Любимые цветы»

Приготовление белковой основы. Белки взбить с сахаром в стойкую крутую пену, разделать на кальке 3 круглых или овальных коржа толщиной до 1,5 см, переложить их на противень вместе с бумагой и выпечь в теплой духовке в течение 2 часов. Примерно через 30–40 минут от начала выпечки коржи по всей поверхности наколоть кончиком тонкого острого ножа, чтобы они не растрескались, и продолжать выпекать до готовности. С охлажденных коржей осторожно снять бумагу.

Приготовление крема. Масло растереть с сахарной пудрой и порошком какао. Взбить крем миксером, добавляя по одному желтки. В почти готовый крем добавить коньяк, вливая его постепенно по одной чайной ложке.

Коржи смазать кремом, уложить их один на другой, верхний корж положить донышком кверху, чтобы поверхность была ровнее. Сверху торт также смазать слоем крема, загладить рифленым ножом, смочив его теплой водой. Украсить торт «хризантемами» из крема (если есть возможность их приготовить) или другими цветами. Торт надо начинать готовить утром, поставить готовый в холодильник не менее чем на 3–5 часов, чтобы меренга пропиталась кремом.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 8 шт.,*

сахар – 2 стакана; ***для крема:*** *сливочное масло – 600 г, яичные желтки – 8 шт., какао – 3 ст. ложки, сахарная пудра – 3 ст. ложки, коньяк – 1 рюмка.*

Торт белковый «Южный вечер»

Приготовление белковой основы. Очищенные ядра орехов смолоть на мясорубке. Белки взбить с сахаром до полного его растворения и образования пышной однородной массы. Добавить в белковую массу молотые сухари и орехи. Подготовить листы кальки и разделать на них круглые или овальные равные по размеру и толщине белковые коржи. Испечь в духовке при слабом нагреве около 2 часов и охладить.

Приготовление крема. Взбить миксером желтки с сахаром, добавить в конце взбивания стакан холодного молока, ванилин или цедру лимона, муку и размешать до получения однородной массы. Вскипятить оставшееся молоко и вливать в него подготовленную смесь тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Прогреть на слабом огне до кипения, получившуюся массу охладить. Отдельно сварить какао-сироп из 2 столовых ложек молока, 2 столовых ложек сахара и 3 столовых ложек порошка какао. В остывший крем ввести частями размягченное сливочное масло, взбить миксером или венчиком и разделить крем на две равные части: к одной части добавить остывший какао-сироп, хорошо взбить.

Получившимся светлым кремом промазать коржи, осторожно склеить их между собой. Коричневым кремом смазать поверхность и бока торта. Посыпать торт тертым шоколадом и украсить красивыми крупными половинками ядер грецких орехов.

Состав для белковой основы торта: *ядра грецких орехов – 100 шт., яичные белки – 10 шт., сахар – 0,2 стакана, молотые сдобные сухари – 2 ст. ложки;* ***для крема:*** *молоко – 2 стакана, яичные желтки – 10 шт., сахар – 1,5 стакана, мука – 2 ст. ложки, цедра одного лимона или ванильный сахар, какао-порошок – 3 ст. ложки, сливочное масло – 300 г.*

Торт белковый «Янтарный»

Приготовление белковой основы. Приготовить 2 коржа для торта, как в предыдущих рецептах.

Приготовление начинки и отделки. Курагу тщательно промыть, залить водой, чтобы она была только покрыта, добавить

сахар и варить до мягкости, охладить и отцедить сироп. Для прослойки торта использовать более разварившиеся ягоды, а целые – использовать для украшения торта.

Приготовление крема. Сливочное масло растереть с сахарной пудрой и взбить миксером, добавляя желтки и ароматизировав в конце приготовления коньяком.

Смазать кремом белковый корж, положить на него слой кураги, прикрыть вторым коржом, положив его донышком вверх, нанести на поверхность слой крема, бока так же обмазать слоем крема, обсыпать измельченными орехами. Поверхность торта украсить янтарными дольками кураги, заглазировав каждую дольку с помощью кисточки отцеженным густым сиропом, в котором варилась курага. По краю торта оформить украшение из крема в виде бордюрчика. Выдержать торт в холодильнике не менее часа.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки– 4 шт., сахар – 1 стакан;* ***для начинки и отделки:*** *курага – 600 г, сахар – 100 г;* ***для крема:*** *сливочное масло – 200 г, яичные желтки – 2 шт., сахарная пудра – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки.*

Торт белковый «Лебяжий пух»

Приготовление белковой основы. Приготовить белковую массу, как для меренг, разделать на кальку два одинакового размера коржа овальной формы, переложить на противень и выпечь в теплой духовке 1,5–2 часа.

Приготовление крема. Сливочное масло растереть с сахарной пудрой и взбивать миксером крем, добавляя по одному желтки. В конце приготовления ароматизировать крем коньяком. Разделить готовый крем на две части, добавить в часть крема, предназначенного для прослойки коржей, апельсиновые цукаты.

Остывшие коржи промазать кремом с цукатами. Поверхность торта смазать кремом с коньяком и украсить красивыми крупными половинками ядер грецких орехов или миндалем, крупными кусочками цукатов, фигурно нарезанными.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 4 шт., сахар – 1 стакан;* ***для крема:*** *сливочное масло – 200 г, яичные желтки – 2 шт., сахарная пудра – 1–2 ст. ложки, измельченные апельсиновые цукаты – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки.*

Торт белковый «Лето»

Приготовление белковой основы. Взбить белки с сахаром, разделать на кальку 2 коржа одинаковой толщины и выпечь в теплой духовке 1,5–2 часа.

Приготовление начинки. Ягоды разделить на две части, выбрать для украшения самые крупные красивые ягоды, остальные – размять и смешать с сахарной пудрой или взбить массу миксером.

Приготовление крема. Приготовить масляный крем, как в предыдущем рецепте.

На нижний корж нанести слой крема, затем слой начинки из малины и еще один слой крема. Сверху положить второй корж нижней корочкой вверх. Покрыть его слоем крема и красиво уложить подготовленные для отделки торта ягоды малины, слегка втопив их в крем. С помощью кулечка из кальки или кондитерского мешочка нанести по краю коржа тонкий изящный рисунок из крема. На ягоды малины также отсадить понемногу крема.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 4 шт., сахар – 1 стакан;* ***для начинки:*** *ягоды малины – 1 кг, сахарная пудра – 2 ст. ложки;* ***для крема:*** *сливочное масло – 200 г, яичные желтки – 2 шт., сахарная пудра – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки.*

Торт белковый «Красная Шапочка»

Из взбитой белково-сахарной массы испечь два круглых коржа и 12–15 мелких круглых гладких меренг. Крем приготовить аналогично предыдущему рецепту. Коржи промазать кремом, соединить вместе, слегка уплотнить. Верхний корж положить донышком кверху и поверхность коржа смазать достаточно толстым слоем крема. Уложить на крем ягоды клубники или земляники, слегка втопив их в крем. Бока торта смазать кремом и оформить мелкими меренгами. По краю торта сделать тонкий бордюр из крема. Торт подавать на стол сразу после приготовления.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 4 шт., сахар – 1 стакан;* ***для крема:*** *сливочное масло – 200 г, яичные желтки – 2 шт., сахарная пудра – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки;* ***для отделки:*** *целые ягоды земляники или клубники – 500 г.*

Торт белковый «Лесовичок»

Приготовить густую белково-сахарную массу из молотых поджаренных и очищенных от тонкой коричневой кожицы с помощью салфетки ядер лесного ореха, сахара и взбитых в крутую пену белков. Разделить ее на три равные части и выпечь одинаковые по величине и толщине коржи.

Приготовление крема. Сливочное масло тщательно растереть с сахаром и желтками, добавить тертый шоколад и кофе, хорошо перемешать и взбить.

Подготовленные остывшие коржи прослоить толстым слоем крема, верх торта заглазировать растопленным шоколадом и украсить целыми ядрами орехов.

Состав для основы торта: *поджаренные ядра лесных орехов – 250 г, сахар – 200 г, яичные белки– 6 шт.;* ***для крема:*** *сливочное масло – 80 г, сахар – 200 г, тертый шоколад – 200 г, яичные желтки – 4 шт., крепкий черный кофе – 4 ст. ложки.*

Торт белковый «Венок из роз»

Приготовить три белковых коржа аналогично предыдущим рецептам, при этом второй корж сделать диаметром на 1–1,5 см больше, чем первый, а третий корж соответственно на 1–1,5 см больше, чем второй. Коржи выпекать в теплой духовке в течение 2 часов и охладить.

Приготовить сливочный крем, взбив миксером растертое с сахаром сливочное масло и, разделив его на две части, подкрасить одну часть желе из смородины, а вторую – сиропом из айвы.

На большое плоское блюдо уложить самый большой корж, смазать его розовым кремом, положить сверху корж меньшего размера, смазать его нежно-желтым кремом. Получившиеся с боков торта «ступеньки» также смазать разноцветным кремом. На поверхность торта нанести слой розового крема. Из желтого крема сделать много мелких розочек из цветного крема (отдельно из каждого и тонируя крем при смешивании его вместе) и оформить поверхность торта. Отдельно сделать на заготовках несколько мелких розочек, тщательно охладить их в морозильной камере и поместить на «ступеньках» торта. Торт готовится для праздничного стола или свадьбы.

Состав для основы торта: *яичные белки – 8 шт., сахар – 2 стакана;* ***для крема:*** *сливочное масло – 600 г, сахарная пудра – 5 ст. ложек, коньяк – 3 ст. ложки, желе из клюквы или красной смородины или сироп из айвы – 2–3 ст. ложки.*

Торт белковый «Желтые листья»

Приготовить белковую массу, как указано в предыдущих рецептах, разделать два одинаковых коржа и выпечь в теплой духовке в течение 1,5–2 часов.

Взбить крем из масла, пудры и 2 желтков. Отложить часть крема для украшения. В оставшийся крем добавить 2 желтка, просеянный порошок какао и коньяк.

Получившимся коричневым кремом с какао промазать коржи, верхний белковый корж уложить нижней корочкой вверх, покрыть слоем крема, нанести волнистый рисунок смоченным теплой водой рифленым ножом. Бока торта обмазать кремом, обсыпать дробленными подсушенными ядрами орехов. Поверхность торта, смазанную кремом, оформить украшениями из оставленного желтого крема, сделанными в виде листьев, и целыми половинками ядер орехов.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 4 шт., сахар – 1 стакан;* ***для крема:*** *сливочное масло – 300 г, яичные желтки – 4 шт., сахарная пудра – 3 ст. ложки, какао-порошок – 3 ст. ложки, коньяк – 3 ст. ложки.*

Торт белковый «Айсберг»

Торт имеет форму квадрата или ромба. Готовится из коржей-меренг, соединенных между собой сливочным кремом. Поверхность торта обильно заливается шоколадной глазурью, стекающей струйками по бокам торта. Эти потеки глазури являются украшением торта. Над шоколадной поверхностью торта, имитирующей черную поверхность воды, возвышается белый «айсберг» из хаотически расположенных обломков – кусков белоснежных меренг, промазанных между собой кремом и слегка припорошенных крошкой или шоколадной крупкой.

Состав для основы торта: *яичные белки – 8 шт., мелкий сахар – 2 стакана;* ***для глазури:*** *сахарная пудра – 150 г, какао-порошок – 150 г, горячая вода – 3 ст. ложки, растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки.*

Торт белковый «Розовое облако»

Протереть сквозь сито 200 г свежей красной смородины, малины, клубники или вишен. Смешать с 200 г мелкого сахарного песка. Часть фруктовой массы соединить с 2–3 столовыми

ложками крахмала, осторожно, но тщательно перемешав, чтобы не было комочков. Сметать с остальной фруктовой массой и ввести 8 взбитых в густую крепкую пену белков. Все еще раз взбить, выложить горкой в смазанную маслом форму и испечь торт в негорячей духовке около получаса, чтобы на массе появилась чуть подрумяненная корочка. Подать торт слегка остывшим.

Торт белковый «Лимонный»

Сварить до мягкости в небольшом количестве воды 2 средних очищенных от кожицы лимона, разрезать пополам, вынуть зерна и мякоть тщательно растереть. Растереть добела 10 желтков с 2 стаканами сахарного песка, смешать с 10 взбитыми в крепкую пену белками и осторожно вмешать в массу лимонную кашицу. Все перемешать снизу вверх, выложить в смазанную маслом форму и выпекать торт в средненагретой духовке до легкого подрумянивания поверхности.

Торт белковый «Аристократ»

Приготовление белковой основы. Белки взбить в крутую пену и, продолжая взбивать, понемногу добавлять сахарную пудру.

Разделить взбитую массу на две части, разложить на смазанный маслом лист, разровнять в квадратные или круглые коржи и выпечь в предварительно разогретой духовке на очень слабом огне в течение 1,5 часов. Готовые коржи остудить, не вынимая из духовки.

Приготовление крема. Какао растереть с сахаром, залить теплым молоком, добавить желтки, и мешать до полного растворения сахара и загустения массы. Затем охладить, добавить размягченное сливочное масло и взбить.

Чернослив вымыть, залить на 20 минут кипятком, вынуть косточки и мелко нарезать. Смешать подготовленный таким образом чернослив с мелко нарубленными ядрами орехов.

На плоское блюдо уложить один из подготовленных коржей, смазать его кремом, посыпать подготовленным черносливом с орехами и положить на него второй корж. Верх торта обильно смазать кремом и украсить смесью чернослива и орехов.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 6 шт., сахарная пудра – 2 стакана;* ***для крема:*** *сахар – 1 стакан, какао – 2 ст. ложки, яичные желтки – 6 шт., молоко – 2–3 стакана,*

сливочное масло – 300 г, ядра грецких орехов – 50 г, чернослив – 50 г.

Торт белковый «Стефания»

Приготовление белковой основы. Взбитые в крепкую пену белки смешать с сахаром, молотыми орехами, сухарями и испечь 3 одинаковых коржа.

Приготовление крема. Желтки растереть с сахаром до образования пены, добавить муку, влить горячее молоко и размешивать венчиком, пока масса не загустеет. В охлажденный крем добавить взбитое сливочное масло и тертый шоколад. Получившимся кремом смазать каждый корж, бока и верх торта, все засыпать тертым шоколадом.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 8 шт., сахар – 150 г, измельченный миндаль – 200 г или другие орехи, молотые сухари – 1 ст. ложка;* ***для крема:*** *яичные желтки – 8 шт., сахар – 120 г, мука – 1 ч. ложка, молоко – 400 г, сливочное масло – 150 г, шоколад – 2 дольки.*

Торт белковый «Розалия»

Приготовление белковой основы. Взбить в крепкую, стойкую пену белки с лимонным соком, понемногу добавляя к ним сахарную пудру. Разделить массу на три части и выпекать три коржа в нежаркой духовке в течение 40–45 минут. Во время выпечки духовку не открывать. Коржи охладить и прослоить шоколадным кремом.

Приготовление крема. Смешать в глубокой миске желтки, сахар, кофе и муку и, постоянно размешивая, прогреть до кипения (но не кипятить) до загустения массы. Убрать огонь, добавить размягченное сливочное масло и размешивать крем венчиком, пока масло полностью растает. Готовый крем хорошо охладить, постоянно взбивая, чтобы сверху не образовалась корочка.

Верх и бока торта смазать кремом и обсыпать молотыми орехами.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 3 шт., сахарная пудра – 150 г, лимонный сок – 1 ч. ложка;* ***для крема:*** *яичные желтки – 3 шт., сливочное масло – 250 г, шоколад – 100 г, сахар – 150 г, мука – 1 ч. ложка, крепко заваренный черный кофе – 50 г.*

Торт из печенья фруктовый

На дно круглой формы или миски положить пергаминную бумагу, обильно смазать ее сметаной, взбитой с сахарной пудрой. Чередовать слои взбитой сметаны со слоями консервированных фруктов и печенья. Верхний слой должен быть из печенья. Готовый торт поставить в холодильник на 6–8 часов, затем опрокинуть его на блюдо, снять бумагу. Украсить поверхность торта дольками абрикосов и целыми вишнями.

Состав: *бисквитное печенье (или любое другое не очень твердое печенье) – 200 г, сметана – 500 г, консервированные абрикосы – 500 г, консервированные вишни – 100 г, сахарная пудра – 100 г.*

Торт из печенья кофейный

Смазать маслом поднос или противень, уложить на него несколько слоев смоченного сладким кофе печенья, переслаивая их кремом.

Приготовление крема. Прогреть на пару взбитые вместе сахар, яйца, какао и ванильный сахар, охладить. Добавляя понемногу размягченное (но не растаявшее) сливочное масло, все тщательно растереть, чтобы крем получился однородным и воздушным.

Приготовленный торт поставить в холодное место на 1–2 часа.

Состав: *печенье – 500 г, сахар – 250 г, яйца – 3 шт., какао-порошок – 40 г, сливочное масло – 250 г, ванильный сахар, сладкий раствор черного кофе.*

Торт из печенья сливочный

Дно и стенки смазанной маслом и обсыпанной сухарями глубокой формы выложить печеньем. Взбитые сливки уложить поверх печенья в форме пирамидки. Сверху посыпать торт оставшимся раскрошенным печеньем и украсить вареньем. Поставить форму в холодильник на 3–4 часа.

Перед подачей на стол готовый торт осторожно переложить на блюдо.

Состав: *песочное печенье – 2 пачки, взбитые сливки – 0,5 л, вишневое или клубничное варенье.*

Торт из печенья шоколадный

Приготовление крема. Растопить шоколад (2 плитки) в горячем кофе. Добавить последовательно взбитое размягченное масло, тщательно растертые с сахаром желтки яиц и взбитые в стойкую густую пену белки.

Полученной смесью смазать печенье и уложить его на блюдо в 2–3 слоя. Положить сверху слой оставшегося крема и посыпать толчеными орехами или миндалем.

Состав: *печенье – 300–400 г, шоколад – 200 г, сладкий крепкий кофе – 100 г, сливочное масло – 75 г, яйца – 2 шт., мелкий сахар – 4 ст. ложки.*

Торт из печенья ореховый

Молоко вскипятить, охладить, добавить 3 столовые ложки сахарной пудры, влить для аромата ром или коньяк. Каждое печенье слегка обмакнуть в молоко и уложить на наклонно установленную тарелку, чтобы слить остатки молока.

Приготовление крема. Взбить добела масло с оставшейся сахарной пудрой, не переставая взбивать, добавить яйца и какао, чтобы получилась гладкая светло-коричневая масса.

Половину подготовленного печенья выложить на блюдо, придавая ей любую форму по желанию. Вылить на слой печенья одну треть получившегося крема и равномерно распределить его по всей поверхности. Сверху посыпать цукатами, толчеными орехами и разровнять по поверхности торта еще одну треть крема. Уложить оставшееся печенье, верх и бока торта смазать последней порцией крема и обсыпать толчеными орехами. Украсить поверхность торта дольками шоколада или ягодами из варенья.

Состав: *печенье – 400–600 г, молоко – 0,75 л, ром или коньяк – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., сахарная пудра – 9 ст. ложек, сливочное масло – 200 г, какао-порошок – 1 ст. ложка, толченые ядра орехов – 1 стакан, цукаты – 50 г.*

Торт из печенья с лимонным кремом

Уложить в глубокое блюдо слой печенья (300 г).

Приготовление крема. В эмалированную кастрюлю всыпать 1 стакан свежепросеянной муки, 1,5 стакана сахара и перемешать. Влить в смесь 3 стакана кипятка и быстро размешать, чтобы не

образовались комочки. Поставить кастрюлю на средний огонь и, непрерывно размешивая, варить крем до загустения. Затем кастрюлю снять с огня, добавить 3 желтка, хорошо взбитых с 2 столовыми ложками холодной воды и цедрой 0,5 лимона. Снова довести крем до кипения, непрерывно размешивая. Готовый крем снять с огня и добавить сок двух лимонов.

Крем охладить, продолжая размешивать, залить им подготовленное печенье и загладить поверхность ножом.

Приготовление глазури. Взбить 3 белка с 3 кофейными чашками сахара в густую крепкую пену, добавить по вкусу ванилин и 1 чайную ложку свежего лимонного сока.

Когда крем хорошо застынет (лучше на следующий день), нанести на него ровным слоем приготовленную глазурь.

Торт получится вкуснее, если его выдержать в холодильнике около суток. Его можно приготовить и двухслойным, взяв 600 г печенья; в этом случае крем надо разделить на две части.

Торт из печенья с банановым кремом

Тщательно растереть яйцо с сахаром и ромом и подогреть на пару, постоянно перемешивая. Затем снять с огня и продолжать размешивать, пока масса не остынет. Мякоть банана протереть сквозь сито, смешать с размягченным маслом и медом. Понемногу добавлять банановую смесь в яичную массу, перемешать и хорошо взбить.

Приготовление глазури. Сахарную пудру дважды просеять сквозь сито, добавить горячее молоко, ром и все растереть до нужной густоты.

Сухое галетное печенье слегка смочить в подслащенном молоке, смазать каждое слоем крема. На большое плоское блюдо нанести слой крема, уложить подготовленное печенье горкой и залить глазурью из молока.

Состав для банановогo крема: *мед – 1 ст. ложка, сливочное масло – 180 г, яйцо – 1 шт., ром или коньяк – 2 ст. ложки, банан – 1 шт.; для глазури: сахарная пудра – 200 г, домашнее жирное горячее молоко – 2 ст. ложки, ром или коньяк – 1 ч. ложка.*

Торт из печенья со взбитыми сливками

Печенье слегка смочить в крепком сиропе от фруктового компота, уложить слоями на плоское блюдо, смазать тонким слоем повидла и переложить нарезанными тонкими ломтиками

фруктами из компота (яблоки, груши, айва).

Поставить торт в холодильник на 2–3 часа и, подавая на стол, уложить на поверхность торта взбитые в крепкую пену густые сливки. Посыпать сверху тертым шоколадом и украсить кусочками фруктов из компота и дольками шоколада.

Торт из печенья со сгущенным молоком

Печенье наломать мелкими кусочками, добавить орехи, сгущенное молоко, какао-порошок и все хорошо вымешать. На плоском блюде сформовать из массы торт любой формы и поставить в холодильник на 40–50 минут. Затем торт обсыпать мелким сахаром, смешанным по вкусу с молотой корицей, и украсить целыми ядрами орехов и глазированными ягодами.

Приготовление глазированных ягод. Охлажденный белок яйца тщательно растереть до загустения со 100 г мелкого сахарного песка, добавить десертную ложку свежего лимонного сока. Каждую ягоду клюквы (красной смородины, вишни, крыжовника) обвалять в подготовленной массе, уложить на тарелку, смазанную сливочным маслом, слегка подсушить в теплой духовке и использовать подготовленные ягоды для оформления торта.

Состав: *печенье – 0,5 кг, измельченные ядра грецких орехов – 1 стакан, сгущенное молоко – 400 г, цветной сахар – 2–3 ст. ложки, какао-порошок – 1 ст. ложка, молотая корица.*

Торт из печенья творожный

I способ. Печенье слегка смочить в подслащенном молоке, переложить на сито, чтобы отцедить излишки молока.

На плоское блюдо нанести слой творожного крема, уложить печенье (торту придать круглую или квадратную форму). Слои печенья чередовать с кремом в зависимости от желаемой толщины торта (три-четыре слоя). Верх торта покрыть толстым слоем крема, тщательно сровнять и посыпать крошкой из растолченного печенья всю поверхность и боковые части торта. Подать торт хорошо охлажденным. Если есть возможность, уложить на поверхность торта свежие ягоды клубники или малины, обмакнув их в сахарную пудру.

Смешать желтки, крахмал и ванильный сахар с молоком и взбить на паровой бане до загустения массы. Подготовленный изюм измельчить, положить в фарфоровую миску и смешать с сахаром, размягченным сливочным маслом, соком и цедрой

лимона. Смешать вместе обе подготовленные массы и добавить жидкий мед, вливая его тонкой струйкой и не прекращая размешивание. Творог протереть сквозь сито, добавить по вкусу соль и осторожно, продолжая перемешивать, ввести его небольшими порциями в подготовленную медовую массу. Использовать крем слегка застывшим.

II способ. Масло растереть деревянной ложкой до густой пышной массы, добавляя понемногу сахарную пудру, ванилин, по одному желтку и одно целое яйцо. Затем, не переставая растирать, добавить некислый творог. Подготовить разъемную металлическую или изготовленную из плотной бумаги форму без дна, смазанную маслом, поставить ее на блюдо для торта и уложить в нее нижним слоем торта целое или разломанное на кусочки печенье.

Приготовление крема-желе. Заранее приготовить желатин, залив его половиной стакана холодного молока. Затем вскипятить оставшееся молоко и растворить в нем разбухший желатин. Получившееся желе влить в творожную массу, перемешать и переложить в форму поверх слоя печенья.

Поставить подготовленный торт в холодильник не менее, чем на 2 часа и затем, не вынимая из формы, украсить верх торта.

Клубнику промыть, дать стечь воде. Фруктовое желе (порошок) – приготовить по указанному в рецептуре на пакетике способу и дать полузастыть. Поверхность торта украсить ягодами клубники, разложив их острием вверх, и постепенно, слой за слоем, залить их начинающим густеть желе. Когда желе полностью покроет клубнику, поставить форму с тортом в холодильник еще не менее чем на час.

Подавая на стол, снять с торта разъемную или бумажную форму.

Состав для I способа: *мед – 100 г, сливочное масло – 120 г, яичные желтки – 2 шт., сахарная пудра – 100 г, изюм – 100 г, творог – 400 г, молоко – 0,1 л, картофельный или маисовый крахмал – 1 ч. ложка, сок и цедра половины лимона, ванильный сахар, соль;* ***для II способа:*** *масло – 250 г, сахарная пудра – 1,5 стакана, яичные желтки – 2 шт., яйцо – 1 шт., ванильный сахар – 1 пакетик, творог – 500 г, желатин – 3 ч. ложки порошка, молоко – 1 стакан, сухое фруктовое желе – 2 пакетика, клубника – 1 кг, клубничное или земляничное печенье – 2 пачки.*

Торт из печенья с консервированными фруктами

Приготовление фруктового крема. Консервированные

абрикосы или персики откинуть на сито. Отмерить 3 стакана сока, добавив при необходимости сахар и воду по вкусу. Развести одним стаканом получившегося фруктового сока 4 столовые ложки (без верха) крахмала, затем соединить с остальным соком и все слегка проварить.

Уложить на подходящее блюдо слой печенья (лучше бисквитного) и залить половиной количества подготовленного полузастывшего крема, посыпать толченым миндалем, орехами или мелко нарезанными фруктами из варенья. Сверху уложить еще один слой печенья (всего печенья для торта необходимо 600–700 г), залить оставшимся кремом и покрыть фруктовым пюре, приготовленным из очищенных от кожицы и размятых вилкой абрикосов или персиков из компота. Хорошо охладить торт, чтобы фруктовый крем хорошо застыл.

Подавая на стол, покрыть торт взбитыми сливками.

Эффектный торт из печенья с консервированными абрикосами

Плотно уложить на плоское блюдо слой печенья, оформив правильный круг.

Приготовление крема. В небольшую эмалированную кастрюльку всыпать 1 столовую ложку муки, 2 столовые ложки крахмала и 0,75 стакана сахара. Смесь размешать и влить 0,75 л кипящего молока, непрерывно помешивая венчиком. Варить массу до загустения и добавить 2 желтка, взбитых с 1–2 столовыми ложками холодной воды. Все хорошо перемешать и прогреть до кипения, не прекращая размешивание. Снять кастрюльку с огня, добавить в крем 125 г размягченного сливочного масла, 2 пакетика ванильного сахара и продолжать взбивать до охлаждения массы.

Залить подготовленное печенье половиной остывшего крема, посыпать мелко нарезанными абрикосами и уложить второй ряд печенья. Залить его оставшимся кремом, загладить поверхность ножом. Консервированные абрикосы отцедить от сока, очистить от кожицы, разделить на половинки и слегка втопить их в слой крема выпуклой частью вниз. Положить в каждую половинку абрикоса дольки ядер грецких орехов, предварительно слегка обжарив их на сковороде. Край торта украсить бордюром из взбитых сливок.

Готовый торт выдержать в холодильнике 6–8 часов.

Торт из печенья «Сердце»

Печенье обмакнуть на секунду в горячее молоко, выложить на тарелку, поставленную наклонно, чтобы остатки молока могли стечь. Затем печенье накрошить и переложить в глубокую фарфоровую посуду.

Приготовление крема-желе. Развести в небольшом количестве теплой воды крахмал и какао-порошок и влить в горячее молоко, не снимая его со слабого огня. Добавить растертые с сахаром желтки и размешивать массу, не давая ей кипеть, до загустения. Добавить по вкусу ванильный сахар и вылить горячий крем на подготовленное печенье. Хорошо перемешать и поставить в холодильник на 40–50 минут, чтобы масса застыла.

Приготовление сливочного крема. Тщательно взбить сливочное масло с сахарной пудрой, добавить взбитый в крепкую пену белок яйца и всю массу еще раз хорошо вымешать и взбить.

Выложить остывшую массу на большое блюдо и руками оформить торт в виде сердца. Сверху смазать торт сливочным кремом и посыпать толчеными орехами. По краям торта уложить маленькие розочки, приготовленные из сливочного крема, подкрашенного красным ягодным соком, а в середине уложить целые ягоды из варенья. Если есть варенье из инжира – нарезать ягоды тонкими полосками и красиво оформить.

Торт выдержать в холодильнике 8—10 часов (лучше приготовить его с вечера).

Состав: *печенье – 400 г, молоко – 1 л, сахар – 300 г, крахмал – 100 г, яичные желтки – 6 шт., яичный белок – 1 шт., какао-порошок – 1 ст. ложка, сахарная пудра – 200 г, сливочное масло – 130 г, толченые орехи, варенье, ванильный сахар.*

Торт из печенья «Оригинальный»

I способ. Каждое печенье очень аккуратно разрезать острым ножом на 4 части. Натереть на терке 100 г шоколада, а остальной шоколад распустить на водяной или паровой бане, добавив 1–2 столовые ложки горячей воды и небольшой кусочек сливочного масла.

Масло тщательно растереть с желтком яйца и 2 столовыми ложками сахарной пудры и склеить этим кремом по 2 кусочка печенья.

В молоке развести какао-порошок и остальную сахарную пудру проварить до загустения и хорошо охладить.

Подготовленные кусочки печенья обмакнуть в охлажденный молочный крем, обвалять в тертом шоколаде, красиво уложить на небольшое блюдо горкой и залить приготовленным горячим

шоколадом.

Дать торту хорошо застыть и, подавая на стол, украсить кусочками ядер грецких или других орехов.

II способ. Кусочки печенья подготовить так же и нанизать их по 2–3 штуки на небольшие деревянные или пластмассовые шпильки (шпажки), как маленькие шашлычки. Большую сдобную булку (200–250 г) разрезать пополам, прослоить приготовленным, как сказано выше, масляным или молочным кремом, половинки булки соединить вместе, положить ее на небольшое плоское блюдо или тарелку и облить жидким шоколадом. Кусочки печенья на шпажках так же окунуть в молочный крем и слегка обвалять в тертом шоколаде. Наколоть на булку подготовленные шпажки с печеньем, разложить по ее поверхности (между шпажками) кусочки ядер орехов, слегка втопив их в шоколад, и поставить торт в холодильник на 1–2 часа.

Состав: *печенье – 400–600 г, сливочное масло – 50–80 г, сахарная пудра – 4 ст. ложки, какао – 2 ст. ложки, молоко – 1 стакан, шоколад – 150 г.*

Торт из печенья «Мозаика»

Яйца взбить с сахаром, сливочное масло хороню растереть с какао. Все переложить в эмалированную миску и прогреть до кипения на водяной бане, тщательно размешивая. Печенье нарезать кусочками, добавить в охлажденную массу, перемешать, переложить на мокрую салфетку придать форму толстой колбаски и охладить.

Переложить торт на овальное блюдо, обильно посыпать сахарной пудрой и украсить ядрами ореха или миндаля.

Состав: *сахар – 1 стакан, яйца – 2 шт., сливочное масло – 200 г, толченые орехи – 0,5 стакана, печенье – 400 г, какао-порошок – 4 ст. ложки.*

Торт из печенья «Картошка»

Масло размять, добавить сгущенное молоко и взбивать деревянной ложкой, пока не получится однородная масса. Добавить сироп варенья, какао и еще раз тщательно перемешать. Печенье натереть на терке (можно взять вместо печенья ванильные сухари или куски черствого бисквита), добавить туда же подготовленный из взбитого сливочного масла и сгущенного молока крем, все перемешать. Получившуюся массу выложить на

блюдо, подстелив кусочек промасленной бумаги, придать ей любую желаемую форму и поставить в холодильник.

Подавая на стол, обсыпать торт сахарной пудрой и украсить ягодами из варенья.

Состав: *печенье – 500 г, сливочное масло – 100 г, сгущенное молоко – 100 г, варенье – 3 ст. ложки, какао-порошок – 2 ст. ложки.*

Торт из печенья «Полено»

Печенье тщательно измельчить, перемешать и размельченными орехами и сгущенным молоком до получения однородной массы. Переложить ее в фольгу, придать ей форму «полена» и поставить в холодильник на час. Затем торт выложить на овальное блюдо, посыпать какао-порошком и сахарной пудрой. Можно приготовить отдельно сливочный крем с какао-порошком, покрыть им торт и нанести рифленым ножом узор, имитирующий продольный срез дерева.

Состав: *печенье – 500 г, ядра грецких орехов – 1 стакан, сгущенное молоко – 250 г, какао-порошок и сахар для посыпки торта.*

Торт-рулет из печенья «Кофейный»

Мелко истолочь печенье, добавить сахарную пудру, какао-порошок или растворимый кофе, разведенный в 2 кофейных чашках теплой воды. Смесь тщательно перемешать и вымесить, как тесто. Затем выложить получившуюся массу на смоченную водой пергаминную бумагу и придать форму прямоугольного пласта толщиной не более 1 см.

Приготовление крема. Растереть добела 125 г сливочного масла со 120 г сахарной пудры и добавить по вкусу ванилин.

Нанести получившийся крем равномерным слоем на подготовленный пласт из печенья и при помощи пергаминной бумаги завернуть его рулетом. Переложить торт на продолговатое блюдо, смазать его растопленным шоколадом и хорошо охладить.

Состав: *печенье – 250 г, сахарная пудра – 250 г, какао-порошок – 2 ч. ложки, кипяченая вода – 2 кофейные чашки.*

Торт-рулет из печенья с цукатами

Растереть 200 г сливочного масла с 1 стаканом сахарной пудры. Непрерывно размешивая, последовательно прибавить (по одному) 3 яйца, 250 г печенья, измельченного в мелкие кубики, 1 стакан рубленых грецких орехов, 1 столовую ложку (с верхом) растворимого кофе или какао-порошка, цедру 0,5 лимона, 1 кофейную чашку апельсиновых цукатов и ванилин по вкусу.

Выложить смесь на пергаминную бумагу, придать ей форму рулета, плотно завернуть его в фольгу и выдержать 4–6 часов в холодильнике. Затем обвалять рулет в сахарной пудре, смешанной с ванильным сахаром или молотой корицей по вкусу.

Уложить торт на продолговатое блюдо и украсить цукатами и ядрами орехов.

Торт «Муравейник»

Торт готовится их свежих хрустящих кукурузных палочек.

Приготовление крема для прослойки торта. Смешать толченые орехи с медом и ванильным сахаром, осторожно ввести в массу взбитые с сахарной пудрой в густую стойкую пену белки яиц.

Приготовление крема для заливки. Желтки растереть добела, добавляя последовательно небольшими порциями жидкий мед и вино. Поставить кастрюлю с кремом на водяную или паровую баню и взбивать. Когда смесь начнет подниматься «шапкой», снять крем с бани.

На небольшое глубокое блюдо нанести тонкий слой белкового крема, втопить в него слой кукурузных палочек. Повторять слои крема и кукурузных палочек, укладывая их горкой, как муравейник. Дать основе торта слегка застыть в холодильнике, залить сверху вниз горячим желтковым кремом, охладить, посыпать сверху тертой на мелкой терке шоколадной конфетой или долькой шоколада и выдержать торт в холодильнике не менее 2 часов.

Состав для прослойки торта: *мед – 100 г, яичные белки – 3 шт., толченые ядра грецкого ореха – 200 г, ванильный сахар;* ***для заливки торта:*** *яичные желтки – 3 шт., мед – 3 ст. ложки, красное вино – 0,5 чашки.*

Торт из кекса

Готовый слегка черствый кекс нарезать вдоль или поперек нетолстыми ломтиками.

Отдельно приготовить «панаше». Смешать яйца и желтки с сахарным песком и мукой, постепенно добавляя кипящее молоко. Посуду с кремом держать на слабом огне, хорошо размешивая массу и довести почти до кипения. Добавить сливочное масло, перемешать и переложить крем в четыре мисочки: в первую добавить растворимый кофе, во вторую – какао-порошок, в третью – ванильный сахар и в четвертую – карамель, приготовленную из распущенного рафинированного сахара и 3 столовых ложек горячей воды (сахар вначале подрумянить на сухой сковороде, добавить воду и прогреть на слабом огне до карамелизации сахара).

Приготовление крема «канди». Смешать вместе сахар, сметану, мед и варить, помешивая, на слабом огне до полного растворения сахара. Добавить сливочное масло, не прекращая размешивать, и довести до кипения. Снять крем с огня и взбивать, пока смесь не загустеет и не станет темной. Понемногу вмешать в крем толченые орехи и сразу же залить им торт. Разровнять поверхность торта смоченным в горячей воде ножом и подать торт на стол.

Нарезанные кусочками кексы уложить слоями на плоское блюдо, смазывая каждый слой одним из четырех видов приготовленного крема «панаше». Сверху залить торт кремом «канди».

Состав для крема «панаше»: *молоко – 1 л, яичные желтки – 3 шт., яйца – 2 шт., сахарный песок – 150 г, мука – 50 г, растворимый кофе – 1 ч. ложка, какао-порошок – 2 ст. ложки, ванильный сахар – 2 пакетика, рафинированный сахар – 8 кусочков;* ***для крема «канди»:*** *мелкий сахар – 1 стакан, сметана – 0,25 стакана, мед – 0,25 стакана, толченые ядра грецких орехов – 0,5 стакана.*

Торт вафельный

Торт готовится из готовых вафельных коржей-полуфабриката.

Тщательно перемешать мед со сливочным маслом. Орехи поджарить и пропустить через мясорубку. Размягчить шоколад, добавить к медовой смеси вместе с мармеладом, орехами и ванильным сахаром. Хорошо взбить до получения однородной смеси и смазать ею готовые вафельные коржи. Поставить торт под пресс в прохладном помещении на ночь. Затем покрыть лимонной глазурью, украсить цукатами или свежими фруктами.

Все компоненты глазури хорошо смешать до получения однородной блестящей массы.

Состав: *вафельные готовые коржи – 8-10 шт., мед – 150 г, сливочное масло – 200 г, шоколад – 80 г, грецкие орехи – 120 г, ванильный сахар – 0,5 пакетика, мармелад – 1 ст. ложка;* ***для лимонной*** *глазури: сахарная пудра – 250 г, процеженный лимонный сок – 2 ст. ложки, горячая вода – 2–3 ст. ложки.*

Торт вафельный с начинкой из нуги

Торт готовится из готовых вафельных коржей-полуфабриката.

Ядра грецких орехов поджарить и мелко нарезать. Белки взбить в эмалированной посуде в крутую пену всыпать сахар и взбивать на пару до полного растворения сахара, пока масса не станет плотной и не начнет приставать к стенкам посуды.

Смешать отдельно мед, орехи и ванильный сахар и добавить их к получившейся белковой пене. Всю массу перемешать на пару еще 2–3 минуты и охладить. Прослоить этой массой вафли, положить под пресс на ночь.

Торт покрыть шоколадной глазурью, украсить грецкими орехами.

Приготовление шоколадной глазури. Проварить на слабом огне сахарную пудру с шоколадом, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, добавить сливочное масло и хорошо размешать. Если глазурь слишком густая, можно добавить теплую воду.

Состав: *мед – 3 ст. ложки, мелкий сахар – 150 г, грецкие орехи – 140 г, ванильный сахар – 0,5 пакетика, яичные белки – 4 шт., вафельные коржи;* ***для шоколадной глазури:*** *мелкий сахар – 120 г, вода – 4 ст. ложки, шоколад – 80 г, сливочное масло – 30 г.*

Торт холодный из сдобных ванильных сухарей

Размягченное сливочное масло тщательно растереть с яйцом и сахаром, добавляя понемногу хорошо размолотые ванильные сдобные сухари (сухари перед измельчением можно слегка подсушить в горячей духовке и хорошо охладить). В готовую массу по желанию и возможности, можно добавить крупно толченые орехи и цукаты.

Получившуюся массу плотно уложить в металлическую или стеклянную форму, хорошо охладить и затем, подержав дно формы в горячей воде, переложить готовый торт на блюдо. Посыпать сверху сахарной пудрой и украсить ягодами из варенья и ядрами орехов.

Состав: *сдобные ванильные размолотые сухари – 200 г, сливочное масло – 200 г, яйцо – 1 шт., мелкий сахарный песок – 1 стакан.*

Тортик рыбный по-кубински

Муку просеять. Дрожжи развести в половине указанного количества теплой воды, смешать с мукой, добавив остальное количество воды. Полученное тесто оставить на 1 час. Затем добавить в тесто яйца, растопленное масло, сок лимона и листья розмарина. Дать тесту постоять еще 20 минут, закрыв крышкой. Смешать рыбное филе с нарубленным репчатым луком, массу приправить солью и перцем. Затем сформовать из теста с помощью чайной ложки небольшие, величиной с орех, шарики и обжарить их в кипящем жире. После обжаренные шарики смазать рыбной массой слоем толщиной 2 см и зажарить все вместе, как один омлет.

Состав: *мука – 200 г, вода теплая – 1 стакан, дрожжи – 15 г, яйца – 3 шт., масло сливочное растопленное – 1–2 ст. ложки, соль, перец, сок лимона, листья розмарина свежие мелко нарубленные – 2 ч. ложки, филе рыбное сырое (мелко нарубленное) – 200 г, лук – 1 шт., масло растительное для жарки.*

Торт фруктовый

Промытые, подготовленные различные фрукты, масло, сахар и приправы положить в кастрюлю, залить 1 стаканом воды и проварить в течение 10 минут. Остудить и добавить питьевую соду и взбитые яйца, затем всыпать муку, смешанную с разведенными дрожжами, и все хорошо перемешать. Форму для торта диаметром 20 см выстлать промасленной пергаминной бумагой, выложить на нее приготовленную массу и при умеренной температуре выпекать торт в течение 1 часа.

Торт нарезать на второй или даже на третий день.

Состав: *фрукты – 450 г, масло сливочное – 150 г, сахар – 1 стакан, яйца – 2 шт., цедра лимона – 0,5 ч. ложки, сахар ванильный – 1 пакетик, сода питьевая – 0,5 ч. ложки, мука – 2,25 стакана, дрожжи сухие – 1 ч. ложка.*

Торт из тыквы

Сливочное масло и сахар смешать, добавить просеянную муку и соль, раскатать тесто и поставить на 1 час в прохладное место. Тыкву очистить и удалить семечки. На противень положить нарезанную дольками тыкву (мясистой частью вверх), поместить в духовку и запекать на слабом огне в течение 1 часа. Тыква должна стать мягкой, чтобы ее легко можно было протереть сквозь сито. Полученную протертую массу (примерно 1 стакан) смешать с сахаром, коньяком, желтками, молоком, сливками и специями. Отдельно взбить белки и осторожно смешать их с тыквенной массой. Тесто раскатать. Форму для торта выложить тестом, края теста поднять повыше и влить в форму начинку. Торт поставить в разогретую духовку и запекать в течение 10 минут на сильном огне. Затем уменьшить огонь и продолжать выпекать торт еще 30 минут.

Состав для теста: *мука – 250 г, масло сливочное – 150 г, сахар – 1 ч. ложка, соль;* ***для начинки:*** *тыква – 1 кг, сахар – 100 г, коньяк – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., молоко и сливки – по 4 ст. ложки, щепотка мускатa, имбирь – 0,25 ч. ложки, корица – 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа, цедра тертая половины лимона.*

Французский банановый торт

Готовый выпеченный бисквит разрезать вдоль пополам. Нижнюю часть смазать клубничным джемом и по всей поверхности ее разложить очищенные половинки бананов. На бананы поместить взбитые с сахарной пудрой сливки и закрыть второй половинкой бисквита.

Поверхность торта и боковые стороны смазать взбитыми сливками, затем полить шоколадной глазурью, а когда она застынет, выпустить в виде узора оставшиеся сливки.

Торт подать сразу после приготовления.

Приготовление шоколадной глазури. Шоколад наломать на кусочки и вместе с топленым маслом растопить на водяной бане. Остудить глазурь, все время помешивая ее, снова нагреть до 37˚С и только тогда использовать ее для нанесения на торт.

Если глазурь нагревается выше 37˚С, то она теряет цвет (становится серой).

Состав: *готовый бисквит – 400 г, сливки, взбитые с сахаром – 500 г, бананы – 600 г, джем клубничный – 100 г;* ***для глазури:*** *шоколад* – 110 *г, топленое масло – 40 г.*

Торт ананасовый со сливками

Готовый выпеченный бисквит разрезать вдоль на две равные половинки. На каждую из них поместить взбитые сливки с сахарной пудрой, затем ломтики ананасов (свежих или консервированных), в середину которых можно положить консервированную черешню или вишню.

Состав: *готовый бисквит – 400 г, взбитые с сахаром сливки – 500 г, ломтики ананаса, консервированная черешня.*

Торт яблочный «Шведский»

Подготовленные яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками. Сахар растворить в небольшом количестве воды и довести до кипения. В этот сироп положить нарезанные яблоки и тушить. Оставшийся сахар растереть с маслом, желтками, добавить молотый миндаль, цедру лимона и лимонный сок. Белки яиц взбить с небольшим количеством сахара и муки и смешать с протертыми желтками. Форму смазать маслом, дно выложить яблоками, залить их приготовленным тестом и выпекать 45 минут на слабом огне.

Состав: *яблоки – 400 г, сливочное масло – 90 г, сахарный песок – 80 г, миндаль – 125 г, мука – 25 г, лимон – 0,5 шт., яйца – 2 шт.*

Торт яблочный

Яблоки очистить, освободить от сердцевины и нарезать тонкими ломтиками. Взять немного воды, прибавить ложку сахара и прокипятить. В полученном сиропе несколько минут потушить ломтики яблок. Остатки сахара растереть с маслом, прибавить желтки и молотый миндаль, а также цедру лимона и лимонный сок. Взбить белки с небольшим количеством сахара и смешать со всей массой. Огнеупорную посуду смазать маслом, выложить дно ее ломтиками яблок, на них вылить полученную массу и поставить форму с яблочным тортом в духовку и запекать 45 минут на слабом огне. Подать в форме в виде десерта и полить холодным ванильным кремом.

Состав: *яблоки – 500–600 г, масло сливочное или маргарин – 80 г, сахар – 0,5 стакана, миндаль – 125 г, мука – 1 ст. ложка, сок и цедра половины лимона, яйца – 2 шт.*

Торт с изюмом и орехами

Сахар, растительное масло хорошо растереть, добавить соль, изюм (кишмиш), пропущенный через мясорубку, мелко порубленные орехи, развести яблочным отваром (из яблок сушеных), добавить чайную ложку соды, все тщательно перемешать, понемногу добавляя муку, добавить молотую корицу, перед самой закладкой в духовку добавить уксус. Раскатать корж и выпекать 50–55 минут в хорошо разогретой духовке.

Состав: *сахар – 2 стакана, постное масло – 1 стакан, соль, изюм – 1 стакан, грецкие орехи – 1 стакан, яблочный отвар – 2 стакана, сода –* 1 *ч. ложка, мука – 4 стакана, корица – 1,5 ч. ложки, уксус – 2 ст. ложки.*

Торт с вареньем

Сахарный песок высыпать на сковороду и разогреть на огне до золотистого цвета, после чего развести его половиной стакана горячей воды. В охлажденный жженый сахар добавить желтки, варенье, растительное масло, остаток сахарного песка, погашенную уксусом соду, ванилин и муку (столько, сколько ее необходимо для получения довольно крутого теста). Все тесто разделить на 8 лепешек, каждую из которых поджарить с обеих сторон на несмазанной сковороде на слабом огне. Лепешки в теплом виде смазать кремом, наложить одну на другую, сверху торт также украсить кремом.

Приготовление крема. Испечь 7 яблок и протереть их через сито, чтобы получилось 400 г яблочного пюре. Пюре это хорошо проварить с сахарным песком и влить в него лимонную кислоту. Варить пюре нужно так, чтобы получился как бы яблочный мармелад. Взбить белки в крутую пену и влить в них струей горячий мармелад, смешивая его со взбитыми белками.

Состав: *варенье засахаренное – 4 ст. ложки, желтки – 3 шт., сахарный песок – 1 стакан, растительное масло – 4 ст. ложки, сода – 1 ч. ложка, уксус (6 %-й) – 2 ст. ложки, ванилин, мука (сколько потребуется);* ***для крема:*** *яблочное пюре – 400 г, сахар – 2 стакана, белки – 5 шт., лимонная кислота – 0,5 ч. ложки.*

Торт ореховый

Яйца растереть с сахаром добела, добавить сметану, мелко порубленные орехи и муку, смешанную с содой, погашенную уксусом, все тщательно перемешать.

Готовое тесто выложить в тортовую форму смазанную маслом и обсыпанную мукой, выпекать 35–40 минут при температуре 180–220˚С. Через 4–5 часов остывшее изделие разрезать на 2 части, нижняя должна быть тоньше; из верхней части приготовить крошку.

Приготовление крема. Сгущенное молоко, сливочное масло, какао взбить до пышной массы. Низ пласта покрыть кремом и посыпать одной третьей частью крошек, слегка придавить крошки рукой, затем их покрыть кремом. Верх торта и боковые стороны смазать кремом и украсить жареными орехами. Для приготовления крема банку сгущенного молока варить 2–2,5 часа. После полного остывания банки, ее открыть и вареное сгущенное молоко добавлять по ложке к растертому с какао маслу, тщательно перемешать. Затем крем взбить до пышности.

Состав: *яйца – 2 шт., сахарный песок – 1 стакан, сметана – 1 банка, мука – 2 стакана, пищевая сода на кончике ножа, растертые орехи (фундук, грецкие, миндаль) – 1 стакан;* ***для крема:*** *сгущенное молоко – 1 банка, сливочное масло – 200 г, какао – 2 ч. ложки.*

Торт шоколадный

Тонко измельченный сырой миндаль смешать с сахарной пудрой, чтобы получилась однородная масса. Отдельно взбить охлажденные яичные белки в плотную пену. Затем соединить белки с ореховой массой, осторожно перемешивая. Разделить эту массу на три части, разложить в виде круглых лепешек в 4–5 мм на смазанные сливочным маслом листы, разровнять ножом и выпекать 18–20 минут в духовом шкафу при температуре 210–250˚С. Когда остынут, лепешки смазать сливочным кремом и шоколадным кремом.

Приготовление крема. Сахарный песок, яйца, молоко, постоянно помешивая, нагреть, не давая закипеть, охладить. Добавить эту массу к размягченному сливочному маслу взбить. Крем нужно взбивать, пока не увеличится в объеме в три раза. Для шоколадного крема масло, сахарную пудру, какао растереть, добавить коньяк, ванилин, взбить.

Состав: *миндальный орех – 250 г, яичные белки – 7 шт., сахарная пудра – 1 стакан;* ***для сливочного крема:*** *сахарный песок – 0,5 стакана, сливочное масло – 150 г, желток – 1 шт., молоко – 0,5 стакана, коньяк – 1 ч. ложка, ванильный сахар – 1 пакетик;* ***для шоколадного крема:*** *масло– 100 г, какао – 2 ст. ложки, ванильный сахар – 1 пакетик, сахарная пудра – 0,5 стакана, коньяк – 1 ч. ложка.*

Шоколадный торт «Бумеранг»

Масло, кокосовые орехи, какао, сахар и ванильный сахар хорошо перемешать. Не прекращая помешивать, добавить яйца. Затем добавить муку, сухие дрожжи, соль и в последнюю очередь постепенно влить молоко. Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать при средней температуре в течение 40–45 минут. Все компоненты начинки перемешать, взбить веничком до кремообразного состояния.

Остывший торт смазать полученным шоколадным кремом.

Состав: *мука – 150 г, дрожжи сухие – 2 ч. ложки, масло сливочное или маргарин – 125 г, кокосовые орехи мелко нарубленные – 2 ст. ложки, какао – 2 ст. ложки, сахар – 200 г, яйца – 2 шт., соль, молоко – 3 ст. ложки, сахар ванильный – 0,5 пакетика;* ***для начинки:*** *пудра сахарная – 1 стакан, какао – 1 ст. ложка, масло растопленное – 4 ст. ложки, кофе молотый – 1 ч. ложка, орехи кокосовые мелко нарубленные – 1 ст. ложка, сахар ванильный – 1 ч. ложка.*

Торт без выпечки

Сливочное масло взбить с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, добавить творог, тщательно перемешать. На чистом листе бумаги разложить печенье, предварительно погруженное в теплое молоко. Печенье смазать подготовленным кремом и наложить на эту массу сверху второй слой печенья. Затем остальную массу украсить крошками печенья и тертым шоколадом. Торт охладить.

Состав: *размягченное сливочное масло – 150 г, сахарный песок – 125 г, творог – 250 г, печенье – 500 г, шоколад – 50 г.*

Торт из зефира

Приготовление крема. Банку со сгущенным молоком, не открывая ее, варить в кастрюле с водой около 3 часов. Сливочное масло взбить миксером, добавить подготовленное сгущенное молоко и взбить все вместе. Разделить крем на 2 части: одну оставить светлой, а ко второй добавить какао и коньяк.

Большое плоское блюдо слегка смазать светлым кремом и уложить на него слой половинок зефира. Покрыть их так же слоем светлого крема и уложить следующий слой зефира. Таких слоев, чередуя крем по цвету можно сделать или несколько, или

всего два. Верхний слой зефира покрыть слоем коричневого крема, посыпать подсушенными измельченными ядрами грецких или других орехов. По краю торта оформить (по возможности) украшения из светлого крема в виде «ожерелья» из мелких цветочков. Торт подать на стол хорошо охлажденным.

Состав: *зефир – 1 кг, сливочное масло – 200 г, сгущенное молоко – 1 банка, какао-порошок – 2 ст. ложки, коньяк, ром или бальзам – 2 ст. ложки, ядра грецких орехов – 150 г.*

Торт «Птичье молоко» фруктовый

Залить 1 стаканом холодного кислого фруктового сока 2 полные столовые ложки желатина оставить для разбухания на 40–50 минут, затем довести до кипения, процедить и охладить. Взбить в крутую пену 10 белков, всыпая понемногу 1,5 стакана сахарной пудры и вмешать в белковую массу подготовленное фруктовое желе.

Выложить подготовленную массу в плоскую форму или на блюдо, дать слегка застыть в холодильнике, залить сверху глазурью или растопленным и смешанным с молоком шоколадом. Украсить торт дольками шоколада и ядрами орехов. Поставить в холодильник на 3–5 часов или на ночь.

Торт «Новогодний пень»

Взбить на слабом огне 8 яиц с 200 г сахарного песка до загустения. Добавить 200 г муки и слегка размешать. Полученное тесто нанести равномерным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень продолговатой формы и по возможности размером 30х40 см. Выпекать в средненагретой духовке около получаса. Затем охладить, разрезать по горизонтали на 3 равные части длиной 40 см, шириной 10 см. Эти пласты, предназначены для изготовления самого пня.

Приготовление заварного крема. Из 4 яиц, 60 г муки, 150 г сахара, молока, шоколада или какао приготовить заварной крем и охладить его.

Приготовление масляного крема. Из 300 г масла, 200 г сахара приготовить хорошо взбитый масляный крем и смешать его с остывшим заварным кремом.

Приготовление песочной основы. Из очищенного миндаля, пропущенного через мясорубку, 2 яиц, 350 г муки, 200 г масла и 200 г сахара приготовить песочное тесто, раскатать его в пласт

толщиной 5 мм и длиной 40 см. Этот пласт предназначен для постамента пня, ввиду чего он должен иметь ширину не менее 12–14 см. Уложить его на противень и выпечь в средненагретой духовке.

Приготовление сиропа-пропитки. Оставшиеся 200 г сахара сварить с 300 г воды, добавить коньяк и охладить.

Готовые пласты, предназначенные для пня, сбрызнуть сиропом, смазать их толстым слоем крема и уложить один на другой. Края верхнего пласта подровнять ножом для получения более округлой формы.

С двух сторон оформленного таким образом пня вырезать ножом по треугольному куску чтобы получился вид пня, изрубленного топором. Куски, вырезанные треугольником, разложить в 3–4 местах сверху или по бокам оформленного бисквита наподобие обрубленных сучков. Затем смазать пень сверху и со всех сторон кремом с шоколадом и загладить рифленым ножом или кондитерским гребешком, чтобы получить подобие шероховатой коры пня. Края пня и сучков смазать белым масляным кремом, чтобы придать им вид сердцевины пня, изрубленного топором. Испеченный постамент из песочного теста положить на тарелку и посыпать сахарным песком, окрашенным в зеленый цвет. На постамент поместить приготовленный торт и украсить зеленым масляным кремом, выпущенным при помощи тонкой трубочки из кондитерского мешочка или корнетика. Украшение можно дополнить маленькими грибками, изготовленными из меренги. Торт хорошо охладить. По желанию постамент из песочного теста можно не делать, в таком случае торт уложить сразу на подходящее по размеру и форме блюдо.

Состав: *яйца – 14 шт., сахар – 950 г, мука – 600 г, сливочное масло – 500 г, молоко – 500 г, шоколад или какао – 100 г, рубленый миндаль – 250 г, коньяк – 50 г.*

Торт сахарный «Грильяж»

Приготовление грильяжа. Сахар без воды подогревать в посуде до тех пор, пока он станет коричневым, добавить к нему очищенный жареный мелко рубленный миндаль и немного лимонного сока. Подержав эту массу несколько минут на огне, вылить ее на смазанную растительным маслом мраморную плиту и смоченным горячей водой лезвием ножа хорошо ее разровнять.

Приготовление крема. Яичные желтки, сахар и черный кофе сварить на пару до получения густой массы, добавить к ней 150 г молотого грильяжа, растертое в пену сливочное масло и все

хорошо перемешать.

Приготовление теста. Яичные желтки и сахар хорошо растереть, добавить молотые жареные ядра лесных орехов, тертый шоколад и крутую пену из белков. Большую форму для выпечки торта смазать маслом, обсыпать мукой, осторожно переложить в нее тесто и выпечь в духовке на среднем огне до готовности.

Торт охладить, разрезать на два-три горизонтальных пласта, прослоить и покрыть поверхность и бока торта кремом. Оставшийся грильяж нарезать маленькими квадратиками и украсить ими торт.

Состав для грильяжа: *сахар – 250 г, очищенный жареный миндаль – 250 г, лимонный сок;* ***для крема:*** *яичные желтки – 4 шт., сахар – 4 ст. ложки, крепкий черный кофе, сливочное масло – 200 г;* ***для теста:*** *яйца – 8 шт., сахар – 8 ст. ложек, жареные ядра лесных орехов – 250 г, шоколад – 100 г.*

Торт «Мишка»

Масло растереть с сахаром, добавить сметану и опять растереть, добавить одну чайную ложку соды и одну столовую ложку уксуса и смешать. Добавить 3 стакана муки и замесить тесто. Разделить на две части, в одну добавить какао. Все разделить на шесть коржей и испечь.

Приготовление крема. Сметану, сахар, ванилин взбить, поставить в холод. Затем смазать коржи (кроме верхнего), поставить для пропитки на холод, коржи, чередовать: темный, светлый.

Приготовление глазури. 2 столовые ложки молока, 4 столовые ложки сахара растереть, добавить 50 г сливочного масла мягкого и опять хорошо растереть. Добавить 3 чайные ложки какао, растереть, поставить на огонь и довести до кипения, чтобы растаял сахар, помешивая, остудить, залить верх и бока.

Состав для теста: *сливочное масло – 1 ст. ложка, сахар – 1 стакан, сметана – 1 стакан, сода, уксус, мука – 1 стакан, какао – 3 ч. ложки;* ***для крема:*** *сметана – 1,5 стакана, сахар – 1 стакан, ванилин – 1 пачка.*

Торт «Киевский»

10 сильно охлажденных белков взбить с 1 стаканом сахара до тех пор, пока объем не увеличится в 4–5 раз. Добавить жареные орехи, 40 г муки, осторожно размешать. Затем выложить на 2

круглых пергаминных листа и сушить в духовке 4–5 часов при температуре 100°С.

Состав для крема: *сливочное масло – 200 г, сгущенное молоко – 250 г, какао – 15 г.*

Торт «Березовое полено»

Приготовить бисквитное тесто и выпечь на противне квадратный бисквит, покрыть его сверху повидлом и свернуть в плотный рулет. Этот рулет должен быть чуть толще и короче, чем обычный бисквитный рулет. Края рулета подрезать наискосок под одинаковым углом. Подготовленным ванильно-масляным кремом покрыть поверхность и края рулета. Какао смешать с 2 чайными ложками горячей воды, опустить в смесь деревянную палочку с тонким концом и нанести затем ею черточки на слой белого крема так, чтобы рисунок оказался похож на кору березы. Украсить торт измельченными орехами.

Состав для теста: *яйца – 4 шт., сахарный песок – 100 г, мука – 80 г, картофельный крахмал – 30 г;* ***для начинки:*** *фруктовый джем – 200 г;* ***для покрытия:*** *ванильный крем – 175 г;* ***для украшения:*** *какао-порошок – 10 г, вода – 15 г, измельченные орехи.*

Торт «Трюфель»

Приготовить бисквит из 6 яиц, раскатать бисквитный пласт, разрезать его по горизонтали на две равные части и пропитать их сиропом. Отдельно приготовить шоколадный крем (см. рецепт). Покрыть ровным слоем первый пласт бисквита, верх и бока торта смазать тем же кремом и посыпать затем весь торт тертым шоколадом. Можно также украсить его шоколадными конфетами или фигурками из шоколада.

Состав: *бисквит – 420 г, крем – 350 г, шоколад, какао, сироп для пропитки – 200 г.*

Торт «Сказка»

Подготовленный бисквит выпечь в круглой форме, охладить и разрезать вдоль на три равные части, которые пропитать сиропом. Каждый пласт смазать шоколадным кремом и склеить между собой. Поверхность и края торта смазать тем же кремом и нанести сверху кондитерским гребешком волнистые и прямые

линии, а края в местах среза обсыпать бисквитной крошкой. Поверхность торта украсить кремом в виде роз и листиков.

Состав: *готовый бисквит – 400 г, шоколадный крем – 400, сироп для пропитки – 200 г, бисквитная крошка.*

Торт «Подарочный»

Бисквитный пирог разрезать вдоль на две равные части, смочить сиропом, первый пласт смазать кремом, на него положить второй. Тем же кремом покрыть поверхность торта и бока, затем посыпать все рублеными орехами, а сверху еще и сахарной пудрой.

Состав: *готовый бисквит – 400 г, крем – 350 г, сироп для пропитки – 200 г, орехи – 120 г, сахарная пудра – 8 г.*

Торт «Фантазия»

Яйца взбить с сахарным песком до загустения массы, добавить сливочное масло, молотые сухари, смешанные с пищевой содой, погашенной уксусом. Массу тщательно перемешать. Яблоки очистить от кожуры, семенных коробочек, нарезать тонкими ломтиками и уложить в тортовую форму или сковороду, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Затем яблоки залить подготовленной массой, сверху посыпать мелко порубленными орехами, выпекать в среднепрогретом жарочном шкафу в течение 45 минут.

Состав: *яйца – 2 шт., сахарный песок – 1,5 стакана, сливочное масло – 50 г, молотые сухари – 0,5 стакана, пищевая сода на кончике ножа, растертые орехи – 0,5 стакана, яблоки – 500 г.*

Торт «Аленушка»

Желтки растереть с половиной стакана сахара и размягченным сливочным маслом (не растопленным), добавить соду, ваниль, соль, муку. Замесить пластичное тесто. Если тесто жидкое, то добавить муки. Тесто разделить на 2 неравные части. Меньшую часть положить в морозильник на 10–15 минут. Большую часть теста раскатать и положить на противень или форму. Сверху поместить яблоки, нарезанные тонкими ломтиками. Охлажденные белки взбить с полстаканом сахара до густой пены, выложить на яблоки. Сверху натереть на крупной

терке оставшееся холодное тесто. Выпекать при 180°С 40–50 минут. Если в качестве начинки используют сливы или абрикосы, то их следует нарезать на половинки и уложить срезанной стороной на первый слой теста, немного посыпанный мукой.

Состав: *яйца – 3 шт., сливочное масло – 200 г, сахарный песок – 2 стакана, мука – 2 стакана, яблоки – 3–4 шт. или сливы или абрикосы – 500 г, щепотка ванилина, сода – 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа.*

Торт «Лакомка»

Из муки, майонеза, сметаны, яйца, сахара замесить тесто консистенции густой сметаны. Добавить соду и перемешать. Тесто выложить в смазанную маслом форму. В середину ровным слоем выложить начинку, не доходя до краев на 5–7 см. Начинку приготовить следующим образом: творог, яйцо, сахар тщательно растереть, добавить изюм. Если начинка покажется слишком жидкой, добавить муки. Выпекать при 200°С 20–30 минут. Тесто должно подняться и закрыть начинку. Вынуть торт из формы только охлажденным.

Состав: *майонез – 0,5 стакана, сметана – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., сахарный песок – 3 ст. ложки, сода, мука – 5 ст. ложек;* ***для начинки:*** *творог – 250 г, изюм – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., сахарный песок – 0,5 стакана.*

Торт «Медовый»

Масло, мед и стакан сахарного песка растопить на водяной бане. Немного охладить и по одному вбить в массу 3 яйца, всыпать соду, влить водку, добавить муку и все тщательно и быстро перемешать. Тесто разделить на двенадцать частей, положить их в муку. Раскатать каждую часть теста на муке тонким слоем. Перенести его на подпыленный мукой противень, вырезать с помощью крышки от кастрюли ровный круг, отрезанные края не убирать (они пойдут на крошку для украшения). Выпекать в горячей духовке 2–3 минуты (коржи должны быть золотистыми и ломкими, но не подгоревшими).

Сметану взбить с сахаром, смазать коржи. Торт украсить тертым шоколадом, орехами, посыпать крошкой от коржей и поставить на холод.

Состав для теста: *масло – 60 г, сахарный песок – 1 стакан, мед – 2 ст. ложки, яйца – 3 шт., сода – 1 ч. ложка, водка – 2 ст.*

ложки, мука – 3 стакана; ***для крема:*** *густая сметана – 700 г, сахарный песок – 1,5 стакана, шоколад, орехи для украшения торта.*

Торт «Дамские пальчики»

Поставить на огонь воду, добавить масло, после закипания всыпать муку, помешивая. Тесто остудить, вбить поочередно яйца. Выложить тесто в виде колбасок на противень, смазанный маслом. Испечь «пальчики», обмакнуть в крем (взбитая сметана с сахаром) и разложить поленницей. Посыпать тертым шоколадом.

Состав для теста: *вода – 1,5 стакана, сливочное масло – 150 г, мука – 1,5 стакана, яйца – 6 шт.;* ***для крема:*** *холодная сметана – 2 стакана, сахарный песок – 1 стакан.*

Торт «Прага»

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко и сметану, затем какао, муку, соду, соль. Замесить тесто, разделить на 3 части и выпечь в духовке коржи. Приготовить крем: сливочное масло взбить со сгущенным молоком, добавить какао. Коржи смазать кремом, верхний корж покрыть глазурью. Продукты для глазури смешать и кипятить 10 минут.

Торт можно вместо глазури посыпать тертым шоколадом.

Состав для теста: *мука – 1,5 стакана, яйца – 2 шт., сахарный песок – 1 стакан, какао – 1 ст. ложка, сгущенное молоко – 0,5 банки, сметана – 300 г, сода, погашенная уксусом – 1 ч. ложка, соль;* ***для крема:*** *сливочное масло – 200 г, какао – 3 ст. ложки, сахарный песок – 2 ст. ложки;* ***для глазури:*** *сахарный песок – 1 стакан, вода – 0,5 стакана, какао – 2–3 ч. ложки.*

Торт «Наполеон»

Приготовление теста. Масло порубить с мукой, добавить яйцо, соль, соду, воду. Замесить тесто и разделить на 6 равных частей, положить на холод на 40 минут. Раскатать коржи, сделать ножом насечки (чтобы при выпечке корж не изменил форму) и выпечь. Остудить коржи и смазать кремом.

Приготовление крема. Молоко и сахар довести до кипения. Взбить яйца и влить сироп при перемешивании. Сливочное масло взбить и, продолжая взбивать, влить в него охлажденный сироп.

Торт посыпать крошкой и поставить на холод.

Состав: *масло или маргарин – 300 г, мука – 500 г, яйцо – 1 шт., сода на кончике ножа, соль, вода – 4–5 ст. ложек;* ***для крема:*** *молоко – 6 ст. ложек, песок – 6 ст. ложек, яйца – 3 шт., масло – 300 г.*

Торт «Саше»

Шоколад мелко натереть. Взбить до пены маргарин со 125 г сахара и ванилиновой пудрой, постепенно добавлять в массу 125 г шоколада и желтки. Круто взбитые со щепоткой соли белки подмешать в шоколадную массу. Муку просеять и также осторожно вмешать. Тотчас выпекать в хорошо смазанной и посыпанной панировочными сухарями разъемной форме при умеренной температуре. На следующий день оставшийся шоколад, сахар прокипятить в 250 г воды в течение 10 минут на медленном огне и дать остыть. Поверхность торта смазать теплым абрикосовым конфитюром и нанести шоколадную глазурь. При желании можно использовать также готовую шоколадно-масляную глазурь.

Состав: мука – 5 ст. ложек, маргарин – 125 г, сахар – 1,25 стакана, шоколад плиточный – 250 г, пудра ванилиновая – 1 пакетик, яйца – 6 шт, соль, абрикосовый конфитюр.

Торт саварен по-французски

Муку просеять, сделать посередине углубление и влить в него разведенные в теплом молоке дрожжи. Замесить тесто и поставить в теплое место подходить. Масло растопить, добавить 120 г сахара, тертую корочку и сок лимона, щепотку соли, а в конце постепенно примешать желтки. Полученное дрожжевое тесто обсыпать мукой и поместить в печку «Чудо», которую предварительно хорошо смазать жиром и посыпать сухарями (тесто не должно занимать более 0,75 высоты формы). Саварен можно запекать и в нескольких формах небольшого размера. Перед тем как поместить в духовку, формы с тестом следует выдержать в теплом месте, чтобы тесто подошло. Затем запечь в духовке со средним жаром.

Оставшийся сахар развести водой, прокипятить и прибавить ром. Теплый саварен вынуть из формы, влить в него жидкость и дать ей впитаться. Саварен можно подать как в теплом, так и в холодном виде со взбитыми сливками. В середину торта можно

положить также фрукты из компота или ванильный, ореховый или кофейный крем.

Состав: *мука – 500 г, молоко – 0,25 л, дрожжи – 50 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 150 г, яичные желтки – 5 шт., соль, лимон – 0,5 шт., сухари панировочные, вода – 8 ст. ложек, ром – 6–8 ст. ложек.*

Эльзасский торт

Из муки, распущенного масла, сахара, яиц, чайной соды быстро замесить тесто и поставить его в холодильник на 30 минут. Отдельно приготовить начинку: масло, сахар, желтки яиц взбить, добавить тертый миндаль, цукаты, муку и перемешать. Взбить с сахаром до пышной пены белок и соединить его с начинкой.

Тесто раскатать и выложить в форму, приподняв края. Разместить в середине его начинку. Поставить после этого форму с тортом в нагретую до среднего жара духовку и выпекать примерно час.

Готовый торт немного остудить и полить сиропом из сахарной пудры с вишневой начинкой.

Состав для теста: *сливочное масло – 80 г, сахарный песок – 80 г, яйцо – 1 шт., мука – 200 г;* ***для начинки:*** *сливочное масло – 100 г, сахарный песок – 100 г, яйца – 3 шт., молотый миндаль – 80 г, цукаты – 1 ст. ложка, мука – 60 г, сода;* ***для сиропа:*** *сахарная пудра – 100 г, вишневая наливка – 1 ст. ложка.*

Торт-крем маковый

Приготовление желе. Растереть 0,7 нормы сахарного песка с яичным желтком и разбавить, непрерывно помешивая, кипящей смесью воды и молока. Поставить посуду с этой массой на водяную баню (на слабый огонь) и подогревать, постоянно размешивая, добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин и прогреть до полного его растворения. Затем все остудить, добавить распаренный мак и ванилин.

Холодные сливки взбить с оставшимся сахаром и соединить с жидким желе. Осторожно перемешать, выложить массу в круглую форму и дать застыть в холодильнике 1,5–2 часа.

Затем форму с тортом опустить на несколько секунд в горячую воду и переложить торт на плоское блюдо. Оформить его посыпкой из распаренного мака, нанеся узоры с помощью

шаблона.

Состав: *35 %-е сливки – 2 стакана, серый мак – 60 г, мелкий сахар – 170 г, яйцо – 1 шт., молоко – 1 стакан, желатин – 20 г, кипяченая вода – 0,7 стакана, ванилин и миндальная эссенция.*

Пирожные

Пирожные «безе»

Из кондитерского мешка «отсадить» на противень белковое тесто в виде лепешек диаметром 5 см, которые выпечь при температуре 100–110°С в течение 1–3 часов. В остывших лепешках сделать небольшие углубления, заполнить их взбитыми сливками или кремом и соединить попарно, слегка сжимая.

Приготовление белкового теста. В кастрюлю налить белки, слегка посолить и начать медленно взбивать массу 2–3 минуты, затем взбивать быстрее в течение 5—10 минут. Как только появятся признаки «творожения» белков, то есть жидкость начнет «отсекаться» от белков, нужно постепенно мелкими порциями добавить сахарный песок или сахарную пудру (в том числе и ванильную пудру), иначе «творожение» белков усилится, структура их будет слабой, а объем небольшим. Продолжительность взбивания белков 15–18 минут, за это время к ним добавить 10–25 % сахара (от нормы). Перед окончанием взбивания скорость взбивания уменьшить, засыпать струей сахарный песок и перемешать массу до однородности.

Состав для белкового теста: *яичные белки – 5 шт., соль, сахарный песок – 250 г, ванильная пудра;* ***для начинки:*** *сливки 35 %-й жирности – 300 г, сахарный песок – 20 г.*

Пирожное кофейное

К взбитым белкам добавить сахарный песок и растворимый кофе. «Высадить» и выпечь, как указано выше, склеить кремом попарно и слегка сжать.

Состав: *белковое тесто, растворимый кофе – 20 г, крем – 300 г.*

Бисквитное пирожное

На противне испечь бисквит с орехами или какао. Охлажденный бисквит нарезать острым ножом или специальными выемками на пирожные нужной формы. Два пирожных одинаковой формы склеить между собой джемом или кремом и покрыть сверху более толстым слоем джема или крема. Крем на

пирожное можно нанести из кондитерского мешка и дополнительно украсить измельченными орехами, тертым шоколадом или ломтиками фруктов.

Пирожные «шу»

Отсадить из корнетика на слегка смазанный маслом противень круглые лепешки из заварного теста. У выпеченной заготовки срезать верхнюю часть, заполнить полость сливками или кремом из корнетика, посыпать тертым шоколадом, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой и толчеными орехами.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке. Заварные изделия выпекать 30–40 минут при 180–200°С. Затем духовку нужно выключить и дать изделиям слегка остыть в ней. Готовые изделия должны быть внутри полыми. Начинки для них могут быть как сладкие, так и соленые.

Состав для теста: *вода – 300 г, сливочное масло – 160 г, соль – 3 г, мука – 260 г, яйца – 12 шт.;* ***для начинки:*** *сливки – 400 г, сахарная пудра – 2 ст. ложки, кусочки шоколада, орехи.*

Заварное пирожное с ванильным кремом

Молоко с сахаром довести до кипения и всыпать в него муку тонкой струйкой, помешивая деревянной ложкой. После охлаждения добавить яйцо, желтки, сахарную пудру с ванилином и вымешать как можно лучше. Через кондитерский мешок с гладкой трубочкой массу «отсадить» на лист, смазанный маслом, в виде различных фигурных пирожных. Выпекать на сильном огне, после этого разрезать пополам в толщину, начинить ванильным сливочно-масляным кремом. Верх пирожного смазать вареньем, посыпать жареным дробленым миндалем.

Состав: *мука – 250 г, молоко – 1 стакан, яйцо – 1 шт., яичные желтки – 5 шт., сахарная пудра – 100 г, ваншлин, миндаль и варенье для отделки, сливочно-масляный крем.*

Пирожное «Наполеон»

Из слоеного теста раскатать пласт толщиной 5 мм, поместить его на сбрызнутый водой противень, наколоть в нескольких

местах вилкой и выпекать до тех пор, пока тесто не подрумянится. Затем разрезать его острым ножом на две равные части, полученные обрезки измельчить. Основу торта покрыть ванильно-масляным кремом, сверху поместить вторую половину слоеного листа, смазать ее оставшимся кремом, посыпать крошкой и сахарной пудрой. Острым ножом нарезать на отдельные пирожные.

Приготовление крема. Разогреть масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его венчиком до получения пышной эластичной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать 10–15 минут до получения пышной однородной массы. В конце добавить ванильный сахар и хорошо перемешать.

Состав: *слоеное тесто из 300 г муки;* ***для крема:*** *сливочное масло – 100 г, сгущенное молоко – 4 ст. ложки, ванильный сахар – 2 г, сахарная пудра – 1 ст. ложка.*

Пирожные «трубочки» со сливочным кремом

Просеянную муку смешать с сахарной пудрой и замесить тесто на яйцах и молоке. Полученное тесто выложить чайной ложкой ровными кусочками на металлический лист, смазанный маслом, затем каждый кусочек теста размазать в ровный тонкий блинчик. Выпекать блинчики при температуре 230–240°С до золотистого цвета. После этого их в горячем виде свернуть в трубочки или фунтики (конусные трубочки), которые в холодном виде заполнить взбитыми сливками или сливочным кремом.

Состав: *мука – 2 стакана, сахарная пудра – 1,5 стакана, яйца – 4 шт., молоко – 0,75 стакана;* ***для начинки:*** *сливочный крем.*

«Трубочки» со сладкими сливками

Для приготовления этого блюда прежде всего следует подготовить шаблон из мягкого металла (пищевого) или из картонного прямоугольника размером 9 на 12 см, а также скалку с окружностью 8,5 см. Просеянную муку, яйца, сахарную пудру, корицу замесить в тесто. Кондитерский противень смазать маслом и подпылить мукой. С помощью шаблона и лопаточки или широкого ножа выложить на него тесто. Можно часть теста смешать с какао-порошком и при помощи кондитерского мешка или конвертика нанести произвольный рисунок на

прямоугольник теста. Испеченные в жарочном шкафу прямоугольники при помощи приготовленной скалки свернуть в трубочки внахлест, сжимая края. Эту операцию следует проделывать как можно быстрее, иначе выпеченное тесто высыхает и трубочки крошатся.

Свежие сливки взбить с добавлением сахарной пудры, чтобы они увеличились в объеме в несколько раз, перед окончанием взбивания добавить растопленный желатин. Готовые трубочки наполнить кремом из кондитерского мешка с широким наконечником. Концы трубочек посыпать тертым шоколадом или орехами.

Состав: *мука – 400 г, яйцо – 10 г, сахарная пудра – 400 г, корица – 5 г, какао-порошок – 20 г, масло;* ***для крема:*** *сливки – 1,5 л, сахарная пудра – 160 г, желатин – 5 г, шоколад или орехи – 300 г.*

Пирожное «Картошка»

Сухари измельчить на мясорубке или терке. Масло растереть с сахаром и какао, размешать. Сухари и масло тщательно смешать, прибавляя понемногу молока. Из массы скатать шарики, обмакнуть их с одной стороны в кокосовую стружку и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Состав: *ванильные сухари – 500 г, сливочное масло – 200 г, какао – 2–3 ч. ложки, сахарный песок – 3–4 ст. ложки, молоко – 2–3 ст. ложки, стружка кокосового ореха.*

Берлинские гнутые пирожные

Сахар, яйца смешать с мукой, добавить лимонную цедру, ванилин. Замешать тесто и поставить его на лист, выстланный масляной бумагой. Выпекать на умеренном огне в течение 20 минут. Выпеченное тесто разрезать на три полоски и горячими обернуть вокруг круглой палочки.

Венское пирожное

Растереть сахар с яйцами, лимонной цедрой. Затем всыпать муку и замесить тесто. Выложить готовое тесто на лист, смазанный маслом, посыпать мелко нарезанным миндалем и поставить на 20 минут в духовку. Горячее тесто нарезать на

полоски и обернуть вокруг круглой палочки, чтобы получились изогнутые пирожные.

Состав: *мука – 200 г, сахарный песок – 200 г, яйца – 6 шт., лимон – 1 шт.*

Пирожные «Золотые шарики»

Муку просеять, добавить 1 столовую ложку сахара, ванильный сахар, 50 г маргарина, желтки, соль. Дрожжи развести в теплом молоке и смешать с остальными компонентами. Замесить крутое тесто, выложить в миску, посыпанную мукой, накрыть салфеткой и поставить подходить в теплое место на 90 минут. Затем еще раз перемесить и выложить на доску, посыпанную мукой. Раскатать тесто в палец толщиной. Раскатанный лист теста разделать рюмкой на небольшие лепешки величиной с орех, каждую обмакнуть в растопленное масло и выложить на противень рядами. Каждый ряд посыпать орехами или миндалем, смешанными с сахарной пудрой, или крупно нарезанным изюмом. Лепешки положить одну на другую в два-три ряда. Противень задвинуть в духовку (умеренно нагретую) и выпекать до тех пор, пока лепешки на станут золотисто-желтыми. Подать с ванильным или винным соусом в теплом или холодном виде.

Состав: *мука – 400 г, маргарин – 100 г, пудра сахарная – 100 г, яичные желтки – 3 шт., дрожжи – 15 г, молоко – 0,25 л, сахар ванильный – 1 пакетик, соль, орехи или миндаль, мелко нарубленные – 75 г, изюм.*

«Корзиночки» с ореховой начинкой

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитый белок, масло и снова растереть, всыпать муку, пакетик ванилина, хорошо вымесить. Скатать небольшие (диаметром 5—10 см) шарики. Предварительно формочки смазать маслом, обсыпать мукой и поставить в холодное место. Шарики песочного теста положить в формочки и размять по стенкам пальцами. «Корзиночки» поставить в духовку и немного испечь (до полуготовности). Вынуть из духовки, охладить. Затем положить на дно 0,5 чайной ложки повидла, сверху поместить ореховую массу (наполнять не до краев, так как при выпечке масса поднимается). Ореховую массу приготовить следующим образом: яйца растереть с сахаром, добавить орехи и тщательно перемешать. Наполненные

начинкой «корзиночки» выпечь на среднем огне до готовности. Готовность можно определить, проткнув ореховую массу деревянной палочкой: если палочка остается сухой, то пирожное готово. Вынуть пирожные нужно горячими, перевернув на полотенце. После охлаждения пирожные можно украсить сливочным кремом, фруктами, мармеладом.

Состав: *сливочное масло – 200 г, яичные желтки – 2 шт., сахарный песок – 2 ст. ложки, мука – 2 стакана, ванилин – 1 пакетик, белок – 1 шт.;* ***для начинки:*** *сахарный песок – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., измельченные орехи – 0,5 стакана, абрикосовое повидло – 1 стакан.*

Заварные кольца

Приготовить песочное тесто. Для этого масло, сахарный песок и яйца, входящие в рецептуру песочного теста, размешать деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпать просеянную муку и рукой замесить тесто, скатать его в комок и положить в холодильник на 30 минут. Из песочного теста раскатать пласт толщиной 4–5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки. Уложить их на чисто вымытый противень и по краю каждой лепешки нанести при помощи корнетика с зубчиками кольцо из заварного теста (см. рецепт). Выпекать 30–40 минут при 210–220˚С. После выпечки и охлаждения выдавить в середину кольца клубнику или консервированные фрукты. Посыпать кольцо сахарной пудрой.

Состав для песочного теста: *сливочное масло – 75 г, сахарный песок – 35 г, яичный желток – 0,5 шт., мука – 120 г;* ***для заварного теста:*** *сливочное масло – 50 г, вода – 90 г, яйца – 3,5 шт., мука – 80 г, соль – 1 г;* ***для начинки:*** *сливки – 240 г, сахарный песок – 40 г, свежая клубника – 400 г, сахарная пудра – 1 ст. ложка.*

Кексы

Маковый кекс с вишневой глазурью

Всыпать мак в кипящую воду (200 мл) и держать 8—10 минут на умеренном огне, пока он не разбухнет, после чего откинуть его на частое сито. Покрыть форму бумагой, края которой загнуть вверх. Большим венчиком тщательно взбить маргарин с сахарным песком и ванильным сахаром (так, чтобы сахар полностью растворился). Прибавить по одному яичные желтки и все вместе взбить в пышную пену. Подмешать поочередно мак и миндаль, смешанный с пекарским порошком, затем осторожно ввести яичные белки, взбитые в крепкую пену. Наполнить форму вымешанной массой и выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре 165°С в течение 30–35 минут. Готовое изделие остудить, не вынимая его из формы. Протереть варенье через сито, затем вскипятить его на умеренном огне. Разболтать в вишневой наливке порошок желатина и подмешать наливку в пюре из варенья. Полученную массу еще раз вскипятить и залить ею кекс. После этого вынуть кекс из формы и удалить бумагу.

Состав: *свежемолотый мак – 250 г, маргарин – 150 г, сахарный песок – 200 г, ванильный сахар – 3 пакетика, яичные желтки – 7 шт., молотый миндаль – 125 г, пекарский порошок – 0,5 пакетика, яичные белки – 7 шт.; для* ***глазури:*** *вишневое варенье – 250 г, вишневая наливка – 2 ст. ложки, желатин (в порошке) – 1 ч. ложка.*

Кекс апельсиновый

Масло добела растереть с сахаром, присоединить творожную массу и продолжать растирать до полного растворения кристаллов сахара, влить яйцо и желтки, предварительно взбитые, добавить апельсинную корочку, соду и сок лимона, все хорошо перемешать, затем добавить муку и взбитые в стойкую пену белки и быстро замесить легкое, пышное, однородное, нежное тесто. Без промедления разложить его в заранее подготовленные, обильно смазанные размягченным сливочным маслом и обсыпанные мукой кексовые формы, заполняя их не более чем на три четверти объема, и так же быстро и аккуратно, чтобы не встряхнуть, поставить в нагретую духовку. Выпекать кексы при температуре 180–200°С примерно в течение часа или

чуть дольше. Не рекомендуется при выпечке первые полчаса трогать (передвигать) формы с кексами, так как при неосторожном обращении кексы могут осесть и станут плотными.

Готовые кексы слегка охладить и аккуратно извлечь из формы, дать окончательно остыть.

Кекс подавать к чаю, кофе.

Состав: *мука – 2 стакана, сливочное масло – 200 г, сахар – 1 стакан, творожная масса – 200 г, яйцо – 1 шт., яичные желтки – 2 шт., сода – 0,5 ч. ложки, сок лимона – 0,3 ч. ложки, апельсинная цедра – 2 ч. ложки, взбитые в стойкую пену яичные белки – 4 шт.*

Кекс лимонный

Масло растереть с одной половиной сахара добела, желтки растереть с другой половиной сахара также добела, обе массы соединить. Добавить измельченные орехи, соду и натертую на мелкой терке цедру лимона, хорошо перемешать.

Всыпать муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить легкое, кремообразное тесто. Положить в высокую кексовую форму с отверстием (трубой) внутри. Форму предварительно смазать размягченным маслом и обсыпать мукой или сухарями.

Кекс испечь при температуре 180°С до золотистого цвета. Кекс осторожно извлечь из формы, охладить, заглазировать.

Для приготовления глазури свежемолотую в кофемолке и просеянную через частое сито сахарную пудру постепенно, по одной чайной ложке, всыпать в непрерывно сбиваемый с помощью ручной сбивалки (но не миксера) яичный белок и по каплям добавлять сок лимона.

Готовая глазурь – пышная, пластично-вязкая, хорошо покрывает поверхность кекса. Потеки глазури – украшение кекса. Глазурь имеет хороший блеск, нежно-лимонный цвет и ясно выраженный аромат лимона.

Состав: *мука – 3 стакана, сливочное масло – 300 г, сахар – 2 стакана, яичные желтки – 5 шт., рубленые ядра орехов – 0,5 стакана, питьевая сода – 0,5 ч. ложки, цедра одного лимона, яичные белки – 4 шт.; для* ***глазури:*** *яичный белок – 1 шт., сахарная пудра – 200 г, сок одного лимона.*

Кекс с клюквой

В алюминиевой миске или низкой кастрюльке растопить

масло, добавить молоко, сахар, смешанный с порошком какао, и, непрерывно помешивая, довести массу до однородности и полного исчезновения кристаллов сахара, охладить. Добавить желтки, соду и муку, перемешать, ввести взбитые в стойкую пену белки и быстро замесить легкое тесто, перемешивая сверху вниз, чтобы сохранить структуру пены.

В кексовую фирму с отверстием внутри (с трубой), смазанную размягченным маслом и обсыпанную мукой, положить тесто и выпекать кекс при температуре 180°С в течение 50–60 минут.

Кекс охладить, извлечь из формы, заглазировать клюквенной глазурью. Для приготовления клюквенной глазури сахарную пудру просеять через тонкое сито в маленькую мисочку, добавить горячую воду и сок клюквы, все тщательно растереть деревянной лопаточкой до получения однородной блестящей массы. Красивое сочетание розовой глазури с шоколадным цветом кекса придает ему праздничность.

Подавать к чаю, кофе или какао.

Состав: *мука – 2 стакана, сливочное масло – 200 г, сахар – 1,5 стакана, какао-порошок – 4 ст. ложки, яйца – 4 шт., молоко или сметана – 0,5 стакана, питьевая сода – 0,5 ч. ложки;* ***для клюквенной глазури:*** *сахарная пудра – 200 г, сок клюквы – 3–4 ст. ложки, горячая вода – 1–2 ст. ложки.*

Кекс с черной смородиной

Масло взбить с сахаром до образования пышного крема. Продолжая взбивать, ввести желтки, цедру, молоко и часть муки. Последними подмешать белки, взбитые в крепкую пену, и оставшуюся муку. Все хорошо размешать до получения однородной массы. Выложить массу в смазанную и посыпанную мукой форму. Вымытую и подсушенную смородину обвалять в панировочных сухарях и равномерно распределить на тесте. Смородину тоже покрыть тестом. Выпекать в духовке со средней температурой. Кекс посыпать сахарной пудрой.

Состав для теста: *сливочное масло – 100 г, сахар – 200 г, яйца – 4 шт., цедра лимона или апельсина, молоко – 0,5 стакана, мука – 500 г, свежая смородина – 250 г, панировочные сухари – 200 г.*

Ореховый кекс

Яйца смешать с сахаром и взбить добела, затем добавить

муку, растопленное слегка масло и углекислый аммоний. Полученное тесто разделить на две равные части. В одну из них добавить толченые орехи, а в другую – какао. Каждую половину теста размешать с добавленными продуктами. В смазанную маслом и подпиленную мукой кексовую форму сначала вылить светлую часть теста, а потом часть темного, затем снова светлую часть и сверху оставшуюся темную. Выпекать, как предыдущие кексы. При подаче кекс посыпать сахарной пудрой.

Состав: *яйца – 7 шт., сахарный песок – 200 г, мука – 200 г, какао – 20 г, толченые орехи – 50 г, сливочное масло – 50 г.*

Миндальный кекс

Масло смешать с сахарной пудрой и растереть добела. Постепенно, не прекращая растирания, добавить 4 желтка и 3 яйца. Миндаль соединить с мукой и добавить в масло. Остальные 4 белка хорошо взбить с сахарным песком, добавить в смесь и слегка перемешать.

Полученное тесто вылить в кексовую форму смазанную маслом и подпыленную мукой, посыпать слегка сахарным песком и выпекать 25–30 минут в средненагретом жарочном шкафу.

Состав: *сливочное масло – 150 г, сахарная пудра – 150 г, сахарный песок – 50 г, протертый миндаль – 80 г, мука – 150 г, яйца – 7 шт.*

Масляно-фруктовый кекс

Сливочное масло растереть с сахаром, желтки взбить, соединить с размягченным маслом и хорошо перемешать до образования однородной массы. Отдельно взбить белки с сахаром в пышную пену, пока не растворится сахар. Обе эти массы соединить, добавить измельченные засахаренные фрукты, изюм, всыпать муку и все хорошо перемешать. Тесто замесить не очень густым, наполнить им три четверти формы, выстланной пергамином. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 50–60 минут. После охлаждения готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Состав для теста: *сливочное масло – 200 г, сахар – 300 г, ваниль – 1 г, яйца – 5 шт., мука – 400 г, засахаренные фрукты – 360 г, изюм – 60 г, сахарная пудра – 30 г.*

Кекс миндально-фруктовый

Яйца растереть с сахарной пудрой в густую пену, добавить холодное топленое масло, порошок для печенья, муку. Пену хорошо вымешать с остальными продуктами и добавить к полученной массе измельченный цукат или фрукты в сахаре.

Дно формы покрыть бумагой и выпекать кекс в теплой печи в течение 1 часа (перед выпечкой посыпать его сверху целым миндалем).

Состав: *мука – 300 г, сахарная пудра – 175 г, сливочное масло – 175 г, изюм – 125 г, измельченные цукаты или перемешанные с сахаром фрукты – 100 г, яйца – 3 шт., порошок для печенья – 1 ч. ложка.*

Творожный кекс

Взбить масло с сахаром, добавляя по одному яйца, сок половины лимона и натертую лимонную цедру, творог, изюм, соль, просеянную муку и погашенную лимонным соком соду. Тесто хорошо вымесить и выложить в смазанную форму. Выпекать при средней температуре около 50 минут.

Состав для теста: *сливочное масло – 250 г, творог – 250 г, сахар – 200 г, пшеничная мука – 500 г, яйца – 4 шт., изюм – 150 г, лимон – 1 шт., питьевая сода, соль.*

Кекс с изюмом

Сливочное масло растереть с половиной сахара и натертой на терке цедрой, добавить яйца, взбивать до растворения сахара, всыпать просеянную пшеничную муку, положить дрожжи и дать подойти. В выбродившее тесто добавить оставшийся сахар и промытый изюм, замесить тесто, переложить в форму и дать расстояться. Выпекать кекс в горячей духовке до образования коричневой корочки.

Состав для теста: *сливочное масло или маргарин – 400 г, сахар – 200 г, яйца – 3 шт., изюм – 100 г, лимонная или апельсинная цедра, пшеничная мука – 500–600 г, дрожжи – 100 г.*

Кекс кофейный

Масло растереть с сахаром, желтками и сметаной до получения однородной массы кремообразной консистенции без кристаллов сахара. Затем добавить апельсинные цукаты, соду,

перемешать, всыпать муку, ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить пышное тесто и так же быстро положить в высокую (с трубой – отверстием в середине) кексовую форму, смазанную размягченным маслом и обсыпанную сухарями.

Выпекать при температуре 180°С в течение часа или чуть больше.

Испеченный кекс извлечь из формы, охладить, заглазировать кофейной глазурью.

Приготовление глазури. 200 г просеянной через тонкое сито сахарной пудры смешать с 4 столовыми ложками крепкого горячего кофе, добавить столовую ложку растопленного сливочного масла, тщательно перемешать до получения однородной блестящей, вязко-пластичной, текучей массы. Полученной глазурью аккуратно покрыть охлажденный кекс.

Состав: *мука – 2 стакана, сливочное масло – 200 г, сахар – 200 г, яичные желтки – 3 шт., сметана – 100 г, апельсинные цукаты – 2 ст. ложки, питьевая сода – 0,5 ч. ложки, яичные белки – 3 шт.;* ***для глазури:*** *сахарная пудра – 200 г, крепкий кофе – 4 ст. ложки, сливочное масло – 1 ч. ложка.*

Кексы с шоколадной глазурью

Яичные желтки и сахарную пудру взбить в пену, добавить к ней муку и крепкую пену из яичных белков.

Смазать маслом маленькие круглые формы для выпечки кексов, посыпать мукой и наполнить более чем на половину высоты. Выпекать изделия в горячей печи. Готовые кексы вынуть из формочек и чайной ложкой вырезать в каждом посередине ямку. Кексы обмакнуть в шоколадную глазурь, а когда она немного затвердеет, наполнить ямки взбитыми сливками.

Способ приготовления глазури: шоколад в маленькой кастрюле развести на пару и, добавляя малыми дозами топленое сливочное масло, вымешать густую массу.

Состав для теста: *яйца – 4 шт., сахарная пудра – 4 ст. ложки, мука – 4 ст. ложки;* ***для начинки и глазури:*** *сладкие сливки с ванилином – 400 г, шоколад – 100 г, сливочное масло – 100 г.*

Кексы с ликером

Приготовить дрожжевое тесто, разделить его на кусочки, разложить в формочки, смазанные жиром, и выпекать при

температуре 185–210˚С в течение 45–50 минут. Готовые кексы вынуть из форм, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *мука пшеничная высшего сорта – 320 г, сахар – 150 г, маргарин – 150 г, молоко – 1 стакан, яйца – 3 шт., дрожжи – 40 г, сахарная пудра – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка.*

Кекс «Утренний»

Растереть сливочное масло с сахаром добела, присоединить хорошо взбитые 4 желтка и 3 яйца, добавить измельченные ядра орехов, соль, соду, хорошо перемешать.

Всыпать муку и затем ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое, пышное тесто. Тесто разложить в подготовленные формы, заполняя их лишь на три четверти объема. Выпекать при температуре 180˚С до готовности.

Охлажденный кекс извлечь из формы и заглазировать, украсить изюмом, цукатами. Чтобы приготовить глазурь, надо взбивать яичный белок постепенно, по чайной ложке добавлять просеянную сахарную пудру и по каплям – свежеотжатый сок клюквы.

Кекс подавать к чаю, кофе.

Состав: *мука – 2 стакана, мелкий сахар или сахарная пудра – 1 стакан, сливочное масло – 250 г, измельченные ядра грецких орехов – 0,75 стакана, яйца – 3 шт., яичные желтки – 4 шт., яичные белки – 3 шт., сода – 0,5 ч. ложки, соль на кончике ножа;* ***для глазури:*** *яичный белок – 1 шт., сахарная пудра – 0,75 стакана, сок клюквы (земляники или красной смородины) – 1 ч. ложка.*

Кекс «Золушка»

Сливочное масло хорошо растереть с мелким сахаром или сахарной пудрой до получения пышной однородной массы, добавить желтки, сметану и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. В полученную пышную, легкую кремообразную массу всыпать соду, какао-порошок, дробленые орешки, перемешать до однородности, всыпать муку, ввести взбитые в стойкую пену белки и, перемешивая сверху вниз, быстро замесить тесто, чтобы сохранить структуру пены. Быстро положить его в обильно смазанную размягченным маслом, вспыленную мукой кексовую форму с отверстием в середине (трубой), осторожно поставить в духовку с температурой 180˚С и выпекать до готовности в течение часа.

Кекс извлечь из формы, охладить, заглазировать нежной, цвета чайной розы глазурью, взбитой из одного белка с постепенным добавлением по одной чайной ложке сахарной пудры и сиропа, украсить ядрами орешков. Кекс имеет красивый внешний вид и превосходный вкус и аромат.

Подавать к чаю, кофе.

Состав: *мука – 2 стакана, сливочное масло – 250 г, сахар – 1 стакан, какао-порошок – 4 ст. ложки, яичные желтки – 4 шт., сметана – 0,5 стакана, дробленые орехи – 2 ст. ложки, питьевая сода – 0,5 ч. ложки, яичные белки – 3 шт.;* ***для глазури:*** *яичный белок – 1 шт., сахарная пудра – 0,75 стакана, облепиховый сироп – 1–2 ст. ложки;* ***для отделки:*** *ядра грецких орехов – 10 шт.*

Кекс «Сюрприз»

Масло тщательно растереть с сырковой массой до получения кремообразной консистенции, добавить яйцо, мед, сгущенное молоко, соль, соду, сок лимона, тщательно перемешать, затем всыпать муку с орехами, замесить тесто.

Форму «сердечко» обильно смазать размягченным маслом, обсыпать сухарями или мукой, положить в нее тесто, заполняя форму на три четверти объема, и поставить в духовку при температуре 180˚С. Выпекать до готовности – примерно 40–45 минут.

Кекс охладить, извлечь из формы, заглазировать шоколадной глазурью, украсить крупными красивыми ядрами грецкого ореха и цукатами.

Состав: *мука – 2 стакана, сливочное масло – 250 г, сладкая сырковая масса – 250 г, мед – 1 ст. ложка, сгущенное молоко с сахаром – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., апельсинные цукаты – 2 ст. ложки, рубленые грецкие орехи – 0,5 стакана, соль, питьевая сода – 0,5 ч. ложки, сок лимона – 1 ч. ложка;* ***для шоколадной глазури:*** *сахарная пудра – 150 г, какао-порошок – 2 ст. ложки, растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки, горячая вода – 3 ст. ложки;* ***для отделки:*** *ядра орехов – 1 горсть, апельсинные цукаты – 1 ложка.*

Кекс «Весна»

Растереть масло с одним стаканом сахара добела, присоединить взбитые в пену желтки и яйца, взбитые с другим стаканом сахара, и продолжать взбивать массу до полного растворения кристаллов сахара. Затем добавить соль, соду,

перемешать, всыпать муку, замесить тесто до половины, ввести взбитые в стойкую пену белки и, осторожно перемешивая сверху вниз, окончательно замесить тесто. Быстро разложить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и обсыпанные мукой, и поставить выпекать при температуре не выше 180°С. Продолжительность выпечки – 50–60 минут.

Охлажденные кексы заглазировать белой сахарной глазурью, украсить ядрами орехов.

Состав: *мука – 2 стакана, мелкий сахар или сахарная пудра – 2 стакана, сливочное масло – 250 г, промытый, подсушенный изюм – 1 стакан, яйца – 2 шт., яичные желтки – 4 шт., сода – 0,5 ч. ложки, взбитые в пену яичные белки – 3 шт., соль на кончике ножа;* ***для*** *глазури: яичный белок – 1 шт., сахарная пудра – 0,5–0,75 стакана;* ***для отделки:*** *ядра грецких орехов – 1 горсть.*

Кекс «Дачный»

Масло с сахаром растереть добела, ввести по одному желтки, цукаты, натертую цедру лимона, соль и соду, тщательно перемешать, добавить муку и взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое однородное тесто, положить в смазанную размягченным маслом и обсыпанную мукой форму и выпекать при температуре 180°С до готовности.

2 белка взбить с сахаром и полученный крем с помощью кондитерского мешка отшприцевать в виде орнаментов и других украшений на поверхность охлажденного кекса. На 5 минут поместить кекс в духовку, чтобы крем слегка зарумянился. Затем украсить кекс ягодами свежей земляники.

Можно этот кекс оформить иначе. Тесто разложить в маленькие формочки-корзиночки, испечь, оформить кремом и ягодами.

Состав: *мука – 2 стакана, сахар – 100 г, сливочное масло – 150 г, яйца – 4 шт., яичные желтки – 2 шт., апельсинные цукаты – 0,5 стакана, цедра и сок одного лимона, сода – 0,5 ч. ложки;* ***для отделки:*** *яичные белки – 2 шт., сахар – 0,5–0,75 стакана, свежие ягоды земляники, вишни, черешни.*

Кекс «Майский»

Тесто приготовить опарным способом. Затем разделить его на 5 частей, разложить в цилиндрические формы, смазанные жиром, и поставить в теплое место для расстойки на 30–40 минут.

Заготовки смазать яйцом и выпекать при температуре 180–200˚С в течение 50 минут. Выпеченные изделия охладить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *мука пшеничная высшего сорта – 600 г, сахар – 150 г, маргарин – 100 г, яйца – 4 шт., изюм – 100 г, соль – 1 ч. ложка, дрожжи – 40 г, сахарная пудра – 2 ст. ложки.*

Кекс «Именинный»

Растереть масло добела, отдельно растереть желтки с сахаром также добела и прибавить их к растертому маслу с изюмом и цукатами, перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное легкое тесто. Разложить в обильно смазанные мягким маслом формы, заполняя их не доверху, а лишь на три четверти объема, осторожно поставить в нагретую до 180˚С духовку и выпекать при этой температуре до готовности. Выпеченный кекс охладить, вынуть из формы, отшприцевать белковым кремом в виде маленьких белых цветков.

При желании можно кекс на несколько минут поставить в теплую духовку, чтобы заколеровать крем до появления слабого розоватого оттенка.

Подавать к чаю, кофе.

Состав: *мука – 400 г, масло – 300 г, яичные желтки – 8 шт., сахар – 400 г, изюм – 1 горсть, рубленые орехи – 1 горсть, апельсинные цукаты – 1 ст. ложка; для* ***крема:*** *яичные белки – 2 шт., сахар – 0,5 стакана.*

Кекс «Праздничный»

Форма кекса – круглая, с рифленой боковой поверхностью.

Масло с половиной сахарной пудры растереть добела, присоединить желтки, тщательно размешать до полного растворения кристаллов сахара, добавить соль, соду, сок лимона, все перемешать. Всыпать перебранный, промытый, обсушенный изюм, нарезанную кусочками курагу, измельченные орехи и перемешать, затем добавить муку и взбитые в стойкую пену белки с пудрой, аккуратно перемешать сверху вниз и разложить в подготовленные формы. Испечь при температуре 180˚С до готовности.

Охлажденный кекс аккуратно извлечь из формы, посыпать пудрой, украсить крупными ядрами орехов, цукатами, фруктами.

Подавать к праздничному столу.

Состав: *мука – 1 стакан, сахарная пудра – 0,75 стакана, сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт., изюм – 0,5 стакана, ядра орехов (миндаль, фундук или грецкие) – 0,5 стакана, курага – 0,5 стакана, соль на кончике ножа, сода – 0,5 ч. ложки, сок лимона – 1 ч. ложка;* ***для отделки:*** *сахарная пудра, орехи, цукаты, фрукты.*

Кекс «кислый»

Сливочное масло растереть с сахаром и лимонной цедрой, ввести по одному яйцу и взбить до растворения сахара.

В смесь яиц и сливочного масла влить молоко, перемешать, добавить лимонный сок, просеянную пшеничную муку, замесить тесто. Выложить его в смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями форму и выпекать. Остывший кекс положить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Состав для теста *сливочное масло – 200 г, сахар – 300 г, яйца – 6 шт., молоко – 100 г, пшеничная мука – 500–600 г, лимон – 2 шт., сахарная пудра.*

Кекс темный

Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой до пышного состояния, постепенно добавляя к нему желтки и какао-порошок для получения пышной смеси.

Охлажденные белки взбить в пену с сахарным песком и соединить со смесью, слегка перемешать и быстро ввести муку. Форму для кекса смазать маслом и посыпать мукой, выложить в нее тесто и выпекать при температуре 180˚С.

Выпеченный кекс вынуть из формы, охладить и заглазировать шоколадом или глазурью. Для этого шоколад растопить на водяной бане и добавить к нему несколько капель топленого масла.

Состав: *яйца – 5 шт., сахарная пудра – 0,5 стакана, сливочное масло – 150 г, сахарная пудра – 0,5 стакана, масло, мука – 0,5 стакан, какао-порошок – 25 г, шоколад – 200 г; шоколадная глазурь для глазирования.*

Кексы для мужчин

Приготовить опару из дрожжей, 50 г муки, небольшого количества теплой воды и поставить в теплое место. Хорошо

растереть сливочное масло с сахаром и солью, добавить по одному 3 яичных желтка, влить опару, домешать 150 г муки и всю массу немного взбить. Полученным тестом наполнить на три четверти высоты смазанные маслом формы и поставить на расстойку. Выпекать кексы при умеренной температуре.

Для приготовления подливы вино, гвоздику немолотую корицу и лимонный сок (из половины лимона) поставить на огонь. Когда вино подогреется, всыпать в него 60 г сахара. При непрерывном помешивании довести жидкость до кипения.

Яичные желтки, муку, воду хорошо размешать до образования однородной гладкой массы. Когда вино закипит, добавить к нему яичную массу и снять с огня. Из яичных белков и сахара взбить крепкую пену и смешать ее с винно-яичной массой. При подаче на стол кексы залить этой подливой.

Состав: *яичные желтки – 3 шт., мука – 30 г, вода – 100 г, яичные белки – 6 шт., сахар – 60 г, мука – 230 г, сливочное масло – 100 г, дрожжи – 20 г, яйца – 6 шт., сахар – 170 г, вино – 300 г, лимон – 0,5 шт., вода – 100 г, немного корицы, гвоздика, соль.*

Кексы для малюток

Из 50 г теплой воды, дрожжей, 60 г муки приготовить опару и поставить в теплое место до увеличения в объеме.

Сливочное масло со щепоткой соли, 50 г сахара вымешать до пенообразного состояния, добавив по одному 3 яичных желтка. Затем добавить 160 г муки, опару и хорошо размешать до образования однородной массы. Маленькие формочки смазать маслом, наполнить на три четверти высоты массой и поставить в теплое место. Поднявшееся тесто выпекать в горячей печи. Готовые кексы полить ромом.

3 яичных желтка, 70 г сахара, 60 г муки, 100 г молока размешать до образования гладкой массы. Оставшееся молоко с ванилином вскипятить и, не снимая с огня, влить в него яичную массу (все время взбивая мутовкой).

3 яичных белка и 30 г сахара взбить в крепкую пену. Сняв с огня закипевшую массу, смешать ее с пеной.

Готовый крем охладить, поместить в кондитерский мешок и отделать кексы разнообразными фигурами. Сверху украсить целыми черешнями.

Состав: *мука – 280 г, сливочное масло – 120 г, яичные желтки – 3 шт., соль, дрожжи – 20 г, лимонный сок, тертая лимонная цедра, ром – 50 г, ванильный сахар – 10 г, черешня – 250 г, сахар – 150 г, молоко – 300 г, яйца – 3 шт.*

Кекс по-английски

Размягченное масло, сахарный песок, цедру лимона и ванильный сахар растереть с желтками до пышного состояния, добавить картофельный крахмал, муку, соду и соль. Миндаль очистить, размельчить, изюм помыть и обсушить, затем вместе с измельченными цукатами добавить в тесто. Вишню надрезать, посыпать мукой и вместе с ромом также добавить в тесто. Тесто для кекса вымешать до однородного состояния, затем влить белки, взбитые в крепкую пену.

Осторожно вымешанное тесто вылить в форму смазанную жиром, или в маленькие формочки. Форму заполнить тестом наполовину и поставить в печь на противень. Выпекать при температуре 200–220˚С в течение 40–50 минут.

Состав: *сливочное масло – 125 г, сахар – 0,5 стакана, картофельный крахмал – 1 стакан, мука – 1 ст. ложка, яйца – 3 шт., миндаль – 60 г, засахаренные вишни – 75 г, изюм – 2 ст. ложки, цукаты – 2 ст. ложки, ром – 2 ст. ложки, сода – 0,5 ч. ложки, соль, цедра лимона, ванилин.*

Рулеты

Рулет с малиновым повидлом

Приготовление бисквитного теста. Белки отделить от желтков. Венчиком растереть желтки с сахаром (три четверти нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивать массу до увеличения ее объема в 4–5 раз, в конце взбивания постепенно добавить сахарный песок (одна четверть нормы). Взбитые с сахаром желтки смешать с одной третью взбитых белков, затем добавить муку и все слегка перемешать. После этого добавить остальную часть взбитых белков и перемешать до образования однородного теста.

Бисквитное тесто размазать тонким слоем (не более 1,5 см) по смазанной маслом писчей бумаге, положенной на противень, и выпекать 15–20 минут при 200–220°С. Постелить на стол чистую бумагу и опрокинуть на нее противень с бисквитом. Осторожно удалить бумагу, на которой выпекался бисквит. Бисквит желательно не засушить, иначе он будет плохо сворачиваться в рулет.

Положить на бисквит слой малинового повидла и с помощью лежащей под ним бумаги свернуть его в рулет. При желании рулет можно заглазировать или смазать кремом. Когда рулет полностью остынет, нарезать его на порции и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *яйца – 5 шт., сахарный песок – 100 г, мука – 100 г, малиновое повидло – 150 г, сахарная пудра – 40 г.*

Рулет бисквитный из шоколада

Противень размером 30х40 см смазать маслом, положить в него смазанный маслом пергамин. Шоколад и кофе положить в сотейник, поставить на слабый огонь и размешивать (шоколад должен растопиться). Охладить.

Желтки растереть с сахаром, пока масса не побелеет и не загустеет, смешать с остывшим шоколадом и коньяком. Белки взбить в воздушную, но не сухую пену и тонкой струйкой влить в шоколад. Вылить массу на противень и разровнять. Поставить противень в хорошо нагретую духовку минут на 15 (нож, погруженный в шоколад, должен выходить обратно чистым). Шоколадную массу нельзя передерживать в духовке. Противень

вынуть, накрыть влажным полотенцем и поставить на час в холодильник. Расстелить на столе лист пергамина, по размеру несколько больший, чем пирог, посыпать его порошком какао, осторожно перевернуть противень с пирогом на лист и осторожно снять пергамин, которым был выстлан противень. Сливки взбить с ванильным сахаром, смазать поверхность шоколада, скатать шоколад в рулет, поднимая края с помощью пергамина, на котором он лежит. Если рулет лопается, засыпать разрывы порошком какао или заполнить взбитыми сливками.

Состав: *кофе двойной крепости – 3 ст. ложки, тертый молочный шоколад – 170 г, яйца – 5 шт., сахарная пудра – 0,75 стакана, коньяк – 1 ст. ложка, 30 %-е сливки – 1,5 стакана, ванильный сахар – 1 ч. ложка, какао-порошок.*

Рулет с корицей

Тесто приготовить опарным способом. В готовую опару заложить продукты по рецептуре (кроме корицы и орехов); тесто хорошо вымесить и выбить на столе, после чего поставить в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатать скалкой на столе, после чего поверхность пласта смазать маслом, обсыпать корицей с сахаром и завернуть в рулет. Затем рулет смазать яйцом, обсыпать орехами и поставить в теплое место на расстойку в течение 60–70 минут. Выпекать при температуре 200–210°С в течение 40–50 минут.

Состав: *мука – 3,5 стакана, молоко – 1 стакан, сливочное масло – 0,5 стакана, сахарный песок – 0,5 стакана, соль – 1 ч. ложка, дрожжи – 30 г, толченая корица – 1 ст. ложка, рубленые грецкие орехи – 0,5 стакана.*

Рулет с орехами и миндалем

Приготовить дрожжевое тесто и поставить подниматься. Очищенные орехи или миндаль очистить от оболочек, натереть, растереть на миндалетерке или изрубить. Разогретое масло и яйцо или яичные желтки взбить с сахаром, заправить тертой лимонной цедрой, добавить измельченные орехи или миндаль и рубленые цукаты.

Подошедшее дрожжевое тесто разделить на две равные части, куски теста раскатать четырехугольным слоем толщиной 5 мм, слегка смазать начинкой и свернуть в рулеты. Рулеты положить на смазанный маслом лист швом вниз, после расстойки смазать

яйцом и выпекать в духовке со средним жаром 20–25 минут. Остывшие рулеты посыпать сахарной пудрой.

Состав: *тесто из 0,25л молока (см. выше);* ***для начинки:*** *сливочное масло – 40–50 г, сахар – 2-3 ст. ложки, яйцо – 1 шт. или яичный желток – 2 шт., тертая лимонная цедра, очищенные орехи или миндаль – 100 г, рубленые цукаты – 1–2 ст. ложки, яйцо для смазывания, сахарная пудра для посыпания.*

Рулет с орехами

Сливочное масло растереть в течение 15 минут, после этого добавить сметану и перемешать. Затем понемногу всыпать половину муки и замесить тесто. Подготовленное тесто выложить на стол, добавить остальную муку и продолжать вымешивать в течение 7—10 минут. Одновременно подготовить начинку: грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить сахар, корицу, мед. Готовое тесто раскатать, вырезать полоску так, чтобы один конец был несколько шире. На тесто положить начинку и свернуть, начиная с широкого конца, трубочкой. Рулет смазать яичным желтком и выпекать в духовке при средней температуре в течение 20–30 минут.

Состав для теста: *мука – 500 г, сметана – 250 г, сливочное масло – 150 г, грецкие орехи – 300 г, сахар – 200 г, мед – 50 г, корица – 3 г, яичные желтки – 2 шт.*

Рулет ореховый «Братислава»

Для приготовления маковой начинки продукты те же, что и для ореховой, только орех заменяется маком и сахара берется на 50 г больше.

Из 50 г муки, дрожжей, щепотки соли приготовить опару и поставить для брожения. Оставшуюся муку, соль и сахар размешать, растереть эту смесь с жиром; добавить опару, сметану и вымесить тесто средней консистенции. Готовое тесто поставить на 30 минут в холодное место, после чего разрезать на 2 куска и каждый из них раскатать скалкой в пласт толщиной 5 мм. Один пласт покрыть ореховой начинкой, сверху положить второй пласт и покрыть его маковой начинкой.

Подготовленные пласты скатать в слабый рулет, уложить его в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и поставить в холодное место, а после – выпекать.

Остывший рулет смазать смесью, приготовленной из двух

яичных желтков и одного яичного белка и поставить на холод. Когда поверхность рулета подсохнет, изделие снова намазать яичной смесью, поставить на холод, а затем сушить при средней температуре.

Для приготовления начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха размешать в карамельном сахарном сиропе, добавить панировочные сухари, изюм, корицу (по вкусу), лимонный сок, тертую лимонную цедру. Таким же способом приготовить маковую начинку.

Состав для теста: *мука – 500 г, дрожжи – 10 г, сахар – 20 г, соль, сметана – 300 г, смалец – 200 г или сливочное масло – 250 г, яичные желтки – 2 шт., яичный белок – 1 шт.;* ***для ореховой начинки:*** *молотые ядра грецкого ореха – 150 г, сахар для карамели – 200 г, панировочные сухари – 80 г, изюм – 50 г, корица, лимонный сок, тертая лимонная цедра.*

Рулет из слоеного теста

В теплом молоке развести дрожжи, добавить соль, сахар, часть просеянной муки. Размешать, добавить остальную муку, растопленное сливочное масло и месить, пока тесто не станет однородным. Затем охладить его, покрыть салфеткой и дать подойти. Тесто раскатать продолговатым тонким пластом, две трети его смазать размягченным сливочным маслом. Не смазанную маслом третью часть загнуть на смазанную и покрыть оставшейся смазанной частью; концы защепить, чтобы не вытекало сливочное масло. Таким образом, получатся три слоя теста и два слоя масла между ними. Затем тесто раскатать еще раз и сложить вчетверо, уже не смазывая сливочным маслом. Наконец раскатать заготовку в один пласт, густо смазать медом и свернуть в рулет. Выпекать в духовке со средней температурой.

Готовый рулет охладить, посыпать сахарной пудрой и молотыми орехами.

Состав для теста: *пшеничная мука – 500 г, дрожжи – 50 г, сливочное масло – 300 г, сахар – 150 г, яйца – 2 шт., соль, мед – 200 г, молотые орехи.*

Рулет слоеный

Из 400 г муки, 20 г смальца, 1 яйца, уксуса, теплой соленой воды вымесить слоеное тесто, смазать топленым смальцем, накрыть салфеткой и оставить на доске. Затем тесто вытянуть в

тонкий пласт на посыпанной мукой скатерти, высушить и снова смазать топленым смальцем.

Приготовить бисквитную массу из 6 яиц, 120 г сахара, 120 г муки, лимонного сока, разделить ее на 20 частей и разложить на растянутом пласте бугорками на одинаковом расстоянии (6–8 см) друг от друга. В каждый бисквитный бугорок вдавить по половинке небольшого очищенного яблока мягкого сорта.

Осторожно скатать слоеный пласт и уложить полученный рулет в смазанный противень. Поверхность изделия смазать топленым смальцем и выпекать до румяного цвета.

Из оставшегося сахара, 200 г воды, ванилина сварить сироп, охладить и добавить к нему апельсиновый и лимонный соки, тертую апельсинную и лимонную цедру, ром. Полученным раствором пропитать рулет.

Состав: *мука – 400 г, смалец – 120 г, яйцо – 1 шт., уксус, теплая соленая вода;* ***для начинки:*** *яйца – 6 шт., яблоки – 1250 г, лимон – 1 шт., сахар – 350 г, ром – 100 г, апельсин – 1 шт., мука – 120 г, ванилин.*

Рулет с начинкой

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, влить теплое молоко, добавить, вымешивая, примерно половину всей муки и поставить подниматься. Опару соединить со взбитыми с сахаром яичными желтками или яйцом, вкусовыми веществами. Постепенно подсыпая муку и добавляя размягченное масло или маргарин, вымесить тесто, накрыть и поставить подниматься.

Подошедшее тесто разделить на две равные части. Оба куска раскатать четырехугольным слоем толщиной 1 см, смазать растопленным или размягченным маслом, посыпать сверху смесью из корицы, сахара и орехов, плотно свернуть рулетом, края теста защепить. Переложить рулеты швом вниз на смазанный маслом лист, дать подойти, смазать яйцом и выпекать 25–30 минут в духовке со средним жаром. Готовые рулеты выложить на пирожковую доску или решетку и покрыть салфеткой. Остывшие рулеты можно посыпать сахарной пудрой.

Состав: *молоко – 0,25 л, дрожжи – 30 г, сахар – 100 г, яйцо – 1 шт. или яичный желток – 2 шт., соль – 0,5 ч. ложки, сливочное масло или маргарин – 75 г, тертая цедра – 0,5 лимона или измельченный кардамон – 1 ч. ложка, мука – 450-500 г;* ***для начинки:*** *сливочное масло – 40 г, сахар – 3 ст. ложки, корица, рубленые орехи – 1 ст. ложка, яйцо для смазывания.*

Рулет с изюмом

Рулет с изюмом приготовляется таким же образом, как и рулет с корицей. Раскатанный и смазанный маслом слой теста посыпать промытым и обсушенным изюмом, рублеными цукатами и свернуть рулетом. Рулет переложить швом вниз на смазанный маслом лист, дать постоять, смазать яйцом или яичным желтком и выпекать в духовке со средним жаром в течение 25–30 минут.

Состав: *тесто из 0,25 л молока (см. выше);* ***для начинки:*** *сливочное масло – 40–50 г, сахар – 2 ст. ложки, рубленые цукаты – 2 ст. ложки, изюм – 200 г, яйцо для смазывания.*

Рулет с маком и шоколадной глазурью

Приготовить дрожжевое тесто и дать ему подняться. Маковые зерна растереть в ступе или смолоть в малых количествах в кофемолке, залить горячим молоком и поставить остужаться. Затем примешать сахар, растопленное масло и приправы.

Для приготовления второй начинки яйцо или яичные желтки взбить с сахаром, смешать с подготовленными зернами мака и заправить ромом или ромовой эссенцией. При желании в маковую начинку можно положить рубленые орехи или миндаль, мед, варенье, какао или шоколад.

Подошедшее тесто раскатать тонким слоем, смазать растопленным маслом, покрыть маковой начинкой, свернуть рулетом и защепить края теста. Рулеты переложить вниз швом на смазанный маслом лист, слегка примять их, дать подойти и выпекать в духовке при средней температуре 20–25 минут. Остывшие рулеты с маком покрыть шоколадной глазурью.

Состав для теста: *молоко – 0,25 л, дрожжи – 30-35 г, сахар – 75-100 г, соль – 0,5 ч. ложки, сливочное масло или маргарин – 75-100 г, измельченный кардамон – 0,5 ч. ложки или ванильный сахар – 1 ст. ложка, мука – 400–500 г;* ***для начинки для I способа:*** *мак – 150 г, молоко – 0,5 стакана, сахар – 1 стакан, сливочное масло – 1 ст. ложка, тертая цедра – 0,5 лимона, корица – 1 ч. ложка;* ***для начинки для II способа:*** *мак – 150 г, молоко – 0,7 стакана, сахар – 75 г, яйцо – 1 шт. или яичный желток – 2 шт., ромовая эссенция, растопленное масло – 2 ст. ложки;* ***для покрытия:*** *шоколадная глазурь или глазурь с какао.*

Рулет с маковой начинкой

Из дрожжей, молока и муки обычным способом приготовить опару. Все остальные продукты смешать на посыпанной мукой доске, прибавить опару и на теплом молоке вымесить тесто средней консистенции. Затем тесто разрезать на несколько частей. Каждую раскатать в пласт толщиной в 2–3 см. Начинку приготовить так: все продукты для начинки смешать, кипятить 5–6 минут и охладить. Полученную массу выложить на пласты, скатать их в рулеты, уложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень и поставить на 20–25 минут в теплое место для подъема. Когда рулеты подойдут, смазать их взбитым яйцом и выпекать в духовке при средней температуре.

Состав: *мука – 3 стакана, молоко – 1 стакан, дрожжи – 20 г, сахарная пудра – 50 г, желтки – 7 шт., сливочное масло – 200 г, соль – 1 ч. ложка;* ***для начинки:*** *мак молотый – 400 г, сахарный песок – 1,5 стакана, вода – 150 г, ванильный сахар, тертая лимонная цедра.*

Рулет «Маковый»

В просеянную муку добавить соль, яйца, масло, немного теплой воды и хорошо вымешивать до образования однородной массы, пока она не перестанет прилипать к рукам. Тесто посыпать мукой и дать отстояться 25–30 минут. После этого разделить его на две равные части, раскатать два тонких пласта. Смазать их растительным маслом, на один положить начинку из мака, накрыть вторым пластом, а сверху густо насыпать размельченный изюм. Свернуть рулет, смазать его взбитым яйцом и выпекать в горячей духовке 40–50 минут. В разрезе должны быть видны разнородные слои начинки. Готовый рулет посыпать сахарной пудрой.

Приготовление начинки. Мак промыть несколько раз теплой водой, всыпать в кипящую воду и варить в течение 15 минут. Готовый мак откинуть на сито, затем два раза пропустить через мясорубку. Мед подогреть, перемешать с ванилином, добавить в мак и еще раз хорошо все перемешать. Изюм промыть, подсушить, затем измельчить или пропустить через мясорубку.

Состав для теста: *мука – 500 г, растительное масло – 100 г, яйца – 3 шт., соль, мак – 200 г, изюм – 150 г, мед – 50 г, уксус – 100 г, ванилин – 1 г.*

Маковый рулет с медом

Тесто приготовить опарным способом. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см, смазать маковой начинкой и свернуть рулетом. Положить на лист, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке на среднем огне.

Охлажденный рулет нарезать ломтями, уложить на мелкое блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Маковую начинку можно заменить сахаром с корицей или джемом.

Приготовление начинки. Мак промыть в горячей воде, ошпарить и прокипятить. Воду слить через сито или марлю, в мак добавить сахар, мед и пропустить через мясорубку. Получается однородная липкая масса.

Состав для теста: *молоко – 500 г, пшеничная мука – 1 кг, дрожжи – 50 г, сливочное масло – 150 г, сахар – 100 г, яйца – 2 шт., соль – 5 г, сахарная пудра, мак – 200 г, мед – 40 г.*

Рулет с рубленными цукатами

Раскатанный и смазанный маслом слой теста посыпать промытым и обсушенным изюмом, рубленными цукатами и свернуть рулетом. Последний положить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки смазать яйцом или яичным желтком и выпекать в духовке со средним жаром в течение 25–30 минут.

Состав для начинки: *сливочное масло – 40–50 г, сахар – 2 ст. ложки, рубленые цукаты – 2 ст. ложки, изюм – 200 г, яйцо – 1 шт.*

Рулет с лимонной цедрой

Приготовить дрожжевое тесто и поставить подниматься. Орехи очистить от оболочек, растереть или порубить.

Разогретое масло и яйцо или яичные желтки взбить с сахаром, заправить тертой лимонной цедрой, добавить измельченные орехи и рубленые цукаты.

Подошедшее дрожжевое тесто разделить на две равные части, куски теста раскатать четырехугольным слоем толщиной в 1 см, слегка смазать начинкой и свернуть рулетом.

Рулеты положить на смазанный маслом лист швом вниз, смазать яйцом и выпекать в духовке со средним жаром 20–25 минут. Остывшие рулеты посыпать сахарной пудрой.

Состав для начинки: *сливочное масло – 40–50 г, сахар – 3 ст. ложки, яйцо – 1 шт. или яичные желтки – 2 шт., тертая цедра*

половины лимона, орехи рубленые – 100 г, цукаты рубленые – 1–2 ст. ложки; яйцо для смазывания – 1 шт., пудра сахарная для посыпания.

Капустный рулет

Приготовление начинки. Разогреть кочан свежей капусты, очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку острым ножом тонко нарезать, посолить и оставить в миске на 30 минут, после чего отжать.

1 столовую ложку смальца растопить в кастрюле, добавить 1 столовую ложку сахарной пудры и кипятить в течение 1 минуты. Когда сахар станет коричневого цвета, добавить жир, мелко нарезанный лук (одну маленькую луковицу или половину большой), капусту, молотый черный перец и, часто помешивая, поджарить.

Из просеянной муки, соли, нарезанного на кусочки сливочного масла, теплой воды замесить не очень крутое слоеное тесто обычным способом. Разрезать его на несколько частей, вытянуть в пласты, поместить в духовку и подсушить на совсем слабом огне.

Подсохший слоеный пласт полить топленым смальцем, покрыть капустой и скатать в рулет.

Форму для запекания смазать жиром и положить в нее рулет, смазать маргарином и яйцом.

Верхний пласт проколоть вилкой и сбрызнуть молоком. Рулет выпекать в горячей духовке до румяной корочки.

Состав для теста: *мука – 300 г, соль, смалец и сливочное масло – 120 г, вода – 0,15 л;* ***для начинки:*** *капуста – 1,2 кг, сахар, молотый черный перец, соль, лук.*

Рулет с тыквой по-югославски

Приготовить муку, соль, теплую воду и замесить не очень крутое тесто. Разделить его на 8 равных частей и раскатать каждую часть в пласт толщиной 3–4 мм. Каждый пласт поместить в духовку и подсушить на слабом огне.

Приготовление начинки. Разогреть половину количества сливочного масла. Тыкву натереть на крупной терке, добавить 125 г сахара, стакан молока, в котором предварительно растворить пакетик ванильного сахара. Поставить все тушить и добавлять понемногу молоко. 1 стакан молока оставить. Когда

тыква будет готова, снять с огня и остудить. Желтки, остаток сахара и масла, а также цедру лимона взбить, соединить с тыквой, а затем добавить взбитые отдельно с сахаром белки. Начинка должна быть средней густоты, при необходимости начинку можно немного разбавить молоком.

Форму для запекания смазать жиром и положить в нее пласты – один на другой. Каждый пласт смазать маргарином, а затем – приготовленной начинкой. Верхний пласт нужно во многих местах проколоть вилкой и сбрызнуть молоком. Рулет выпекать в духовке при умеренной температуре.

Подавать в теплом виде, посыпав ванильным сахаром.

Состав для теста: *мука – 500 г, соль, вода – 0,25 л;* ***для начинки:*** *мякоть тыквы – 1 кг, масло сливочное – 80 г, маргарин – 150 г, сахар – 250 г, цедра половины лимона, молоко – 1–1,25 л, яйца – 6 шт., сахар ванильный – 1 пакетик, пудра сахарная.*

Рулет со сливами

Сахар, лимонный сок и воду варить до получения густого тягучего сиропа. Добавить к нему очищенные от кожицы и косточек сливы и все варить до получения густой массы. Добавить тертую лимонную цедру и продолжать варить до тех пор, пока масса не станет такой густой, что опущенная в нее ложка будет стоять вертикально. Сваренную массу немного охладить, добавить нарезанный длинной соломкой миндаль и на кухонной доске, обильно посыпанной сахарной пудрой, скатать из нее толстую колбасу. Изделие высушить в сухом теплом месте. Нарезать тонкими ломтиками перед употреблением.

Состав: *сахар – 300 г, тертая цедра и сок из половины лимона, вода – 1 ст. ложка, слива – 1 кг, миндаль – 50 г, сахарная пудра.*

Рулет с творожной начинкой

Хорошо вымесить тесто до образования пузырей, сформовать из него несколько круглых булок, уложить их на посыпанное мукой чистое полотенце, смазать поверхность топленым смальцем во избежание трещин, накрыть теплой кастрюлей и оставить на 10–15 минут. Каждую часть выстоявшегося теста раскатать в тонкий пласт, просушить, густо смазать топленым смальцем и посыпать панировочными сухарями.

На одну треть каждого пласта положить начинку и с

помощью полотенца, на котором лежит тесто, скатать тугой рулет. Противень смазать жиром, уложить в него рулеты, смазать их поверхность топленым смальцем и выпекать в горячей печи до румяного цвета.

Свежий творог протереть через дуршлаг, перемешать со сметаной, яичными желтками, тертой лимонной цедрой, сахаром, отборным изюмом и сладкой пеной из яичных белков и сахара.

Состав для начинки: *свежий творог – 600 г, сметана – 300 г, яичные желтки – 4 шт., тертая лимонная цедра, сахар – 100 г, отборный изюм – 50 г, яичные белки – 4 шт., сахар – 50 г, мука – 500 г, смалец – 20 г, яйцо – 1 шт., уксус – 1 ч. ложка, теплая соленая вода, смалец для смазывания теста – 150 г, панировочные сухари – 30 г.*

Рулет пуншевый

Из яиц, сахарной пудры и муки-крупчатки вымешать бисквитное тесто и разделить на две части. Из одной части выпечь бисквитный пласт, еще горячим выложить его на посыпанную мукой ткань и без начинки скатать в рулет.

Вторую порцию теста разделить еще на три части: первую часть вымешать с одной столовой ложкой какао, вторую – с мукой, третью – с сиропом. Противень, в котором выпекался бисквитный пласт, выстелить промасленной бумагой и залить в него все три массы, отделив их одна от другой картонными полосками.

Остывшие коржи нарезать мелкими кубиками, полить ромом и смешать с таким количеством разжиженного абрикосового повидла, из которого получилась бы масса, пригодная для начинки.

Остывший рулет раскатать, смазать тонким слоем густого абрикосового повидла, а сверху – равномерным слоем начинки. Рулет снова скатать с помощью ткани и оставить на столе на 1–2 часа.

Состав: *яйца – 8 шт., сахарная пудра – 240 г, мука – 8 ч. ложек, малиновый или вишневый сироп – 1 ст. ложки, крепкий ром – 50 г, абрикосовое повидло, какао – 1 ст. ложка.*

Чайный рулет

5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар взбить в крепкую пену; продолжая вымешивать, всыпать какао и муку, соединенную

предварительно с порошком для печенья. Муку всыпать постепенно, за несколько приемов. К массе добавить крепкую пену из 5 яичных белков.

Тесто вылить в противень, покрытый бумагой, и выпекать при высокой температуре. Еще горячий пласт густо намазать абрикосовым повидлом и скатать в рулет. Горячий рулет завернуть в бумагу и оставить в ней, пока остынет тесто.

Перед употреблением рулет посыпать ванильным сахаром.

Состав: *яйца – 5 шт., сахар – 200 г, ванильный сахар – 0,5 пачки, какао – 30 г, мука – 200 г, порошок для печенья – 0,5 пачки, абрикосовое повидло.*

Рулет «К чаю»

Муку смешать с сахарной пудрой, ванильным сахаром, солью, просеять через сито. Измельченную цедру лимона, масло или маргарин, желтки, немного белого сухого вина соединить с мукой и замесить тесто. Вымешанное тесто оставить полежать 30 минут. Затем раскатать его в пласт и смазать творожной начинкой.

Пласт свернуть в рулет, смазать белком и выпекать в духовке со средней температурой.

Состав для теста: *мука – 300 г, сахарная пудра – 80 г, ванильный сахар – 30 г, соль, лимонная цедра, сливочное масло или маргарин – 150 г, яйца – 2 шт., белое сухое вино; для* ***творожной начинки:*** *сливочное масло – 50 г, сахарная пудра – 80 г, ванильный сахар – 15 г, цедра лимона, яйца – 2 шт., творог – 300 г, орехи – 50 г, изюм – 50 г.*

Рулет в форме полукалача

Тесто приготовить опарным способом. В готовую опару заложить продукты по рецептуре; тесто хорошо вымесить и выбить на столе, после чего поставить в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатать скалкой на столе в пласт толщиной 1 см. Поверхность пласта смазать маслом, обсыпать корицей с сахаром и завернуть в рулет, который острым ножом разрезать посредине вдоль не до конца (разрез не должен доходить до края на 3–4 см.). Разрезанные половинки скрутить в виде жгута по отдельности, а потом соединить вместе и снова скрутить. Завитый жгутом рулет уложить на противень с тремя бортиками, смазанный маслом, где рулету придается форма полукалача. Затем рулет поставить в теплое место расстаиваться

в течение 60–70 минут. Смазанный яйцом и обсыпанный рублеными орехами рулет выпекать при 200–210°С в течение 40–50 минут.

Состав: *мука – 3,5 стакана, молоко – 1 стакан, яйца – 3 шт., масло сливочное – 125 г, сахарный песок – 0,5 стакана, соль – 1 ч. ложка, дрожжи – 30 г, корица толченая – 1 ст. ложка, орехи рубленые – 0,5 стакана.*

Рулет «Зимний»

Творог растереть с маслом или маргарином, добавить остальные продукты, тщательно замесить крутое тесто, придать ему форму шара, поместить в холодное место на 40–50 минут. Шар разделить на четыре части, каждую часть раскатать отдельно, сверху положить начинку – нарезанные яблоки, густое варенье или джем. Затем свернуть рулеты и разложить на смазанные противни, выпечь в духовке при средней температуре и еще горячими посыпать сахарной пудрой.

Состав: *творог – 500 г, масло или маргарин – 250 г, пшеничная мука – 1–1,5 стакана, кефир – 2 ст. ложки, соль, сода.*

Рулет «Десертный»

Размягченное сливочное масло, яйцо, просеянную муку, соль, воду и уксус хорошо перемешать. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к пальцам и доске. Следить при этом, чтобы оно не было слишком крутое. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, сбрызнуть растопленным маслом, намазать начинкой. Затем пласт свернуть в рулет, смазать молоком и выпекать в духовке со средней температурой.

Приготовление начинки. Масло размешать с желтками, добавить соль, сметану и манную крупу. Массу оставить постоять. Белки вместе с сахаром взбить в густую пену и осторожно соединить с масляно-желтковой массой.

Состав для теста: *мука – 300 г, соль, яйцо – 1 шт., уксус – 1 ч. ложка, сливочное масло – 100 г, теплая вода;* ***для начинки:*** *сливочное масло – 100 г, яйца – 4 шт., соль, сметана – 200 г, манная крупа – 250 г, сахар – 50 г.*

Рулет «Былина»

Муку вместе с солью просеять через сито, затем масло, протертый творог и желток соединить с мукой и замесить тесто не очень крутое. Готовое тесто раскатать в пласт, на него положить нарезанные дольками яблоки. Затем посыпать изюмом, сахаром и тертыми орехами. Пласт свернуть в рулет и положить на противень, смазанный маслом. Рулет смазать белком и выпекать в духовке со средней температурой.

Готовый охлажденный рулет разрезать, посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Состав для теста: *мука – 200 г, сливочное масло – 50 г, творог, яичный желток – 1 шт., соль;* ***для начинки:*** *очищенные яблоки – 300 г, растертые орехи – 50 г, сахарная пудра – 100 г, изюм – 50 г.*

Рулет «Домашний»

В теплом молоке развести дрожжи, добавить соль, сахар, 2 яйца, ванилин, муку и перемешать все до образования однородной массы. Положить в тесто подогретый маргарин, еще раз вымесить. Тесто поместить в теплое место на 2–2,5 часа.

Затем раскатать его в пласт толщиной 2–3 мм, выложить на него яичную начинку, свернуть в рулет, смазать подсолнечным маслом и выпекать в горячей духовке 30–40 минут. Готовый рулет посыпать сахарной пудрой.

Приготовление начинки. Оставшиеся после приготовления теста яйца сварить вкрутую, мелко порубить, соединить со сметаной, сахаром, соком лимона. Все хорошо перемешать.

Рулет «Горная вершина»

Из муки, сливочного масла, дрожжей, молока, яичных желтков вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, покрыть начинкой, скатать рулетом и нарезать кусками толщиной 5 см. Маленькие формочки смазать маслом, уложить в них рулетики, дать расстояться и выпекать в духовке при средней температуре.

5 яичных белков и 20 г сахара вбить в крепкую пену. Сварить густой сахарный сироп из 30 г сахара и 50 г воды. Смешать пену с сиропом и еще раз хорошо вымешать всю массу.

Выпеченные рулетики разложить в вазочки и на поверхности каждого образовать бугорки из пены.

Приготовление начинки. Вымытый изюм смешать с измельченными цукатами, добавить молотые корицу и гвоздику, лимонную цедру, а также ром.

Состав для теста: *мука – 500 г, дрожжи – 20 г, сливочное масло – 100 г, молоко – 300 г, сахар – 60 г, яйца – 3 шт., соль;* ***для начинки:*** *изюм – 30 г, цукаты – 200 г, корица – 3 г, гвоздика, тертая лимонная цедра, ром – 50 г, сахар – 50 г, яичные белки – 5 шт.*

Рулет «Экстра»

Сахар (140 г) взбить в течение 10–15 минут с яйцами, добавить соду, погашенную уксусом. Тесто разложить тонким слоем на застланный бумагой противень и выпекать в течение 15–20 минут при температуре 210–220°С.

Готовый пласт охладить, смочить сиропом и смазать творожно-сливочным кремом.

Для приготовления сиропа сахар (440 г) растворить в ревенном соке (500 г) и добавить коньяк (10 капель).

Для приготовления крема масло сливочное растереть с сахаром (750 г), добавить творог, коньяк (20 капель) и взбить до готовности.

Бисквит свернуть в виде рулета, разрезать на части и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *мука – 140 г, сахар – 1330 г, яйца – 5 шт., уксусная эссенция – 5–6 капель, коньяк – 30 капель, ревеневый сок – 500 г, творог – 560 г, сливочное масло – 100 г, сгущенное молоко – 200 г, сахарная пудра – 40 г, питьевая сода – 1 ч. ложка.*

Рулет «День и ночь»

Из муки, маргарина, яйца, сахара, тертой лимонной цедры вымесить песочное тесто и разделить на две части. Одну часть замесить с молотым орехом, другую – с какао, предварительно растертым в молоке.

Доску обильно посыпать мукой, тесто раскатать скалкой в тонкий пласт – сначала тесто с какао, затем – с орехом. Положить один пласт на другой и скатать в рулет. Тесто нарезать ломтиками толщиной в карандаш.

Противень смазать сливочным маслом, уложить в него двухцветные ломтики и выпекать их при средней температуре.

Состав: *мука – 250 г, маргарин – 140 г, яйцо – 1 шт., сахар –*

150 г, тертая цедра половины лимона, молотые ядра грецкого ореха – 100 г, какао – 2 ст. ложки, молоко – 1 ст. ложка.

Какао-рулет

Муку перемешать с порошком для печенья, положить все продукты, кроме повидла, и вымесить тесто. Затем раскатать его в пласт толщиной 5 мм и нарезать квадратиками, три четверти поверхности каждого квадрата намазать повидлом и скатать в рулет.

Рулеты выпекать при средней температуре. Перед употреблением поверхность изделий посыпать смесью какао и ванильного сахара.

Состав для теста: *мука – 350 г, порошок для печенья – 1 пачка, сахар – 150 г, смалец – 150 г, яйцо – 1 шт., какао – 2 ст. ложки, ванильный сахар – 0,5 пачки, тертая цедра одного лимона, сметана;* ***для начинки:*** *вишневое повидло или джем.*

Крендели

Крендель с цукатами

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко и примерно половину всей муки, вымесить ложкой жидкое тесто и поставить в теплое место подниматься на 15–20 минут. В опару добавить взбитые с сахаром яичные желтки, соль, приправы, оставшуюся муку, вымесить тесто, постепенно добавляя во время вымешивания разогретое или взбитое добела масло, затем цукаты и промытый, обсушенный и вывалянный в небольшом количестве муки изюм. Тесто накрыть салфеткой, поставить в теплое место подниматься, два-три раза обмять его. Хорошо поднявшееся тесто раскатать на пирожковой доске в форме длинного жгута, сформовать на листе крендель и оставить на некоторое время для расстойки. Миндаль опустить на несколько минут в горячую воду, снять пленку, мелко изрубить или нарезать.

Подошедший крендель смазать взбитым яйцом или яичным желтком и украсить рубленым, нарезанным или целым миндалем. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 30–40 минут. Вначале, до того как крендель подрумянится, температура должна быть немного выше. Если крендель начнет сверху пригорать, то его следует накрыть влажной пергаминной бумагой и понизить температуру в духовке. Готовый крендель выложить на пирожковую доску или решетку и накрыть салфеткой. Остывший крендель посыпать через сито сахарной пудрой.

Состав: *молоко – 2 стакана, дрожжи – 50-60 г, измельченный кардамон – 1 ч. ложка, тертая цедра лимона, соль – 1 ч. ложка, рубленые цукаты – 2 ст. ложки, яичные желтки – 3–4 шт. или яйцо – 1 шт. и яичные желтки – 2 шт., сахар – 150-200 г, сливочное масло – 200–250 г, изюм – 150-200 г, мука – 1 кг, яйцо или яичный желток для смазывания, миндаль и сахарная пудра для посыпания.*

Заварные крендельки

Дрожжи растереть с сахаром, влить теплую воду с растопленным жиром и вымесить крутое тесто, которое должно быть несколько круче обычного дрожжевого теста. Поставить в теплое место подниматься, затем оправить тесто, раскатать жгут,

сформовать крендельки, дать им подойти на пирожковой доске. В кипящую подсоленную воду положить 3–4 кренделя, проварить их, вынуть шумовкой и выложить на смазанный маслом лист. Выпекать сначала в жаркой духовке, затем постепенно сбавлять жар. Заварные крендельки вкуснее в горячем виде, едят их с маслом.

Состав: *дрожжи – 30–40 г, сахар – 2 ч. ложки, вода – 0,25 л, сливочное масло или маргарин – 40–50 г, соль, мука – 450 г.*

Крендель с шафраном

Из жидкости, дрожжей и половины всей муки приготовить опару. Шафран высушить, натереть и замочить в небольшом количестве горячей жидкости (сливках, молоке, воде).

В опару добавить взбитые с сахаром яичные желтки, шафран, соль, кардамон, оставшуюся часть муки и масло, вымесить тесто, насыпать цукаты и изюм. Поставить в теплое место подниматься, разделать крендель и оставить его для расстойки на смазанном маслом листе, смазать яйцом или яичным желтком, посыпать рубленым миндалем и выпекать так же, как указано в предыдущем рецепте.

Состав: *20 %-е сливки – 0,5 стакана, дрожжи – 50 г, соль – 0,7 ч. ложки, сахар – 100–150 г, измельченный кардамон – 1 ч. ложка, яичный желток – 2 шт., шафран, сливочное масло – 75-100 г, изюм – 100 г, рубленые цукаты – 1 ст. ложка, мука – 600 г, яйцо для смазывания или яичный желток – 1 шт., миндаль для украшения.*

Крендель глазированный

В подогретом молоке растворить дрожжи и добавить четыре стакана просеянной муки. Опару хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. В готовую опару положить яйца, сахар, муку, соль, масло. Все это тщательно вымесить и поставить в теплое место до увеличения объема теста примерно в два раза; готовое тесто выложить на стол, в него вмешать изюм, миндаль, нарезанный мелко, и корицу. Все хорошо перемешать и оставить на столе на 15–20 минут, покрыв тесто салфеткой. Затем скатать большой крендель в виде рога, положить на смазанный маслом противень. Крендель поставить на расстойку в теплое место на 20–25 минут. Выпекать крендель при температуре 200–210°С. Готовый крендель глазировать помадой или посыпать сахарной

пудрой.

Состав: *мука – 8 стаканов, молоко – 2,5 стакана, сливочное масло – 100 г, сахарный песок – 1,5 стакана, изюм – 1 стакан, сахарная пудра, миндаль – 0,5 стакана, корица – 1 ст. ложка, яйца – 7 шт., соль – 1 ч. ложка, дрожжи – 50 г.*

Миндальные крендели с корицей и гвоздикой

В муке ножом размешать растопленное масло, добавить сахар, яичный желток, миндаль, корицу, молотую гвоздику и быстро замесить тесто, которое положить на некоторое время в холодное место. Готовое тесто раскатать, сформировать из него тонкие жгуты, а из них – плетенки, которым придать форму кренделей. Изделия переложить на противень, смазать яичным желтком и выпекать.

Состав: *мука – 1 стакан, сливочное масло или маргарин – 70 г, сахарная пудра – 0,5 стакана, желток – 1 шт., растертый миндаль – 1 ст. ложка, немного молотой корицы, гвоздика – 2 шт.*

Крендели, глазированные соленой помадой

Дрожжи распустить в молоке. Муку, перемешав с солью, просеять через сито, размешать в ней ножом масло или маргарин, добавить дрожжи, разведенные в молоке, и замесить крутое тесто (как на лапшу). Готовое тесто раскатать на очень тонкие жгуты, которые сформировать в виде кренделей. Изделия переложить на противень, оставить на расстойку затем смазать яйцом и выпечь в горячей духовке. Перед тем, как изделие будет готово, противень вынуть из духовки, крендели глазировать соленой помадой. Для приготовления соленой помады яичный белок, соль, муку и воду следует тщательно размешать.

Состав: *дрожжи – 20 г, немного молока, мука – 300 г, сливочное масло или маргарин – 100 г, яйцо для смазки – 1 шт.;* ***для соленой помады:*** *белок – 1 шт., соль – 2 ч. ложки, мука – 2 ч. ложки, вода – 2 ч. ложки.*

Крендели с тмином

Из муки, смешанной с солью, маслом и яйцами, замесить тесто. Готовое тесто раскатать в жгутики, сформировать из них крендели, которые смазать яичным желтком, посыпать тмином и

солью, переложить на противень и выпечь в духовке.

Состав: *мука – 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин – 150 г, яйцо – 1 шт., яичный желток для смазки, тмин для посыпки, соль.*

Крендели с сыром к чаю

В муке размешать тертый сыр, масло или маргарин, добавить соду, соль, молоко и замесить не слишком крутое тесто, которое оставить на 2 часа на расстойку. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 5 мм; разрезать на полоски и сформировать в виде кренделей, которые смазать яйцом, переложить на противень и выпечь в горячей духовке. Крендели не портятся долгое время, поэтому их можно готовить впрок и хранить в картонных коробках.

Состав: *мука – 600 г, тертый сыр – 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин – 300 г, питьевая сода – 0,5 ч. ложки, молоко – 1,5 стакана, соль – 2 ч. ложки, яйцо на смазку – 1 шт.*

Бабы

Баба ромовая

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и осторожно наполнить им форму обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку выпекать при температуре 180°С до образования золотистой корочки. Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Приготовление соуса. На паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Состав: *яйца – 3 шт., сахар – 150 г, мука – 150 г;* ***для пропитки:*** *вишневый сок – 1 стакан, ром – 2 ст. ложки;* ***для соуса:*** *ром – 3–4 ст. ложки, яичные желтки – 2 шт., сливки – 0,25 стакана, крахмал – 1 ст. ложка.*

Баба медовая

Мед осторожно вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить 3–4 стакана муки, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить теплое растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и оставшуюся муку. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины, дать подойти.

Выпекать при температуре 180°С до готовности.

Состав: *сухая пшеничная мука – 1 кг, мед – 500 г, сливки – 0,25л, сливочное масло – 400 г, яичные желтки – 20 шт., сахар – 300 г, свежие дрожжи – 70 г, соль.*

Баба ванильная

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытый, обсушенный и обсыпанный мукой изюм. Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180°С до готовности в течение примерно 45–60 минут. Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу, пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Состав: *мука – 300 г, дрожжи – 20 г, молоко – 0,3 стакана, сливочное масло – 160 г, яичные желтки – 4 шт., сахар – 0,5 стакана, ванилин, изюм – 1 стакан, ром – 1 ст. ложка, цедра половины лимона; для* ***обсыпки:*** *сахарная пудра – 1 ст. ложка.*

Баба маковая

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом.

Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180°С до готовности.

При таком способе изготовления бабы в разрезе получается оригинальный, красивый рисунок.

Состав: *мука – 600 г, дрожжи – 30 г, молоко – 0,5 л, сахар – 100 г, масло – 150 г, яичные желтки – 4 шт., цедра лимона, соль;* ***для маковой начинки:*** *мак – 150 г, молоко – 0,25 л, сахар – 2 ст. ложки, масло – 1 ст. ложка, молотый пряник – 1 шт., цедра лимона, корица, шоколад – 20 г, мед – 1 ст. ложка.*

Баба ореховая

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао,

влить молоко, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги.

Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Состав: *мука – 250 г, измельченные ядра орехов – 2 ст. ложки, масло – 50 г, сахар – 1 стакан, яйца – 2 шт., молоко – 0,3 стакана, сок и натертая цедра половины лимона, сода – 1 ч. ложка, какао-порошок – 1 ст. ложка;* ***для обсыпки:*** *сахарная пудра с ванилином.*

Баба с шоколадом и орехами

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, выпекать до готовности.

Охлажденную бабу вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Состав: *мука – 300 г, масло – 100 г, сахар – 200 г, яичные желтки – 4 шт., шоколад – 50 г, ядра орехов – 100 г, яичные белки – 4 шт., сода на кончике ножа;* ***для обсыпки:*** *сахарная пудра с ванилином.*

Баба творожная

Отделить желтки от белков. Желтки тщательно растереть с творогом, солью и сахаром, добавить изюм, корицу, взбитые белки и хорошо перемешать. Массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, выровнять поверхность, сбрызнуть маслом, обсыпать молотыми сухарями и запечь в духовке.

Состав: *творог – 500 г, сахар – 1,5 стакана, изюм – 2 ст. ложки, корица, яйца – 4 шт., сливочное масло – 30 г, молотые панировочные сухари – 2 ст. ложки, соль.*

Баба «тюлевая»

25 взбитых в густую пену желтков, муку распущенные в молоке дрожжи, сахар, соль, смешать и взбивать миксером 15–20 минут. Тесто поместить в подготовленную форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в теплое место для расстойки. Тесто не трясти, иначе баба может легко осесть. Когда тесто поднимется до краев, осторожно поставить в духовку и выпечь при температуре 180°С до готовности. Испеченную бабу в форме положить вверх дном на подушку, застланную пергамином. Извлечь из формы, когда она совершенно остынет. В разрезе готовая баба имеет сильную пористость, похожую на тюль.

Состав: *мука – 4 стакана, яйца – 25 шт., сахар – 3 стакана, свежие дрожжи – 70–80 г, молоко – 0,3 стакана, соль.*

Баба нежная

Взбить яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжить сбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполнив ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180°С духовку. Выпекать до готовности.

Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Состав: *мука – 0,75 стакана, яйца – 6 шт., яичные желтки – 3 шт., сахарная пудра – 100 г, сливочное масло – 100 г, цедра половины лимона, ванильный сахар.*

Баба «кружевная»

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать миксером 15–20 минут, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180°С до готовности.

Состав: *мука – 500 г, яйца – 10 шт., сахар – 500 г, свежие*

дрожжи – 50 г, молоко – 0,3 стакана, соль.

Баба сбивная «муслиновая»

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и прибавить сахар. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки до тех пор, когда масса побелеет и загустеет. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить одну столовую ложку муки, одну чайную ложку сахара, размешать, дать опаре подойти. Соединить опару со взбитыми желтками, добавить ванилин и просеянную пшеничную муку. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него растопленное, но не горячее, а чуть теплое масло и снова взбивать 30 минут. Поставить для брожения в теплое место. Когда поднимется, положить в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку.

Время выпечки при температуре 180°С – 60–70 минут.

Состав: *пшеничная мука – 250 г, яичные желтки – 24 шт., сахар – 300 г, сливочное масло – 100 г, ванилин – 0,5 ч. ложки, дрожжи – 60 г, молоко – 0,5 стакана, мука – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка.*

Баба «пуховая»

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков.

Прикрыть и остудить. Потом положить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук. После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли. Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать изюм. Тесто выложить в обильно смазанную мягким маслом форму, прикрыть салфеткой и дать подойти. Выпекать в хорошо нагретой духовке 50–55 минут. Когда баба остынет, вынуть ее из формы и, по желанию, покрыть глазурью.

Состав: *пшеничная мука – 500 г, дрожжи – 70 г, молоко – 0,5 стакана, яичные желтки – 10 шт., сахарная пудра – 1 стакан, сливочное масло – 150 г, ром – 1 рюмка, изюм – 1 горсть, соль.*

Пряники

Народные пряники

Муку смешать с молотой корицей и содой. В мед ввести жженый сахар, влить молоко, сметану выбить яичные желтки и хорошо перемешать. Затем добавить муку и вымесить тесто. На противни, смазанные маслом или жиром и посыпанные мукой, уложить коржи и выпечь.

Готовые коржи охладить и нарезать пряники желаемой формы.

Состав: *мед – 500 г, пшеничная мука – 500 г, сметана – 0,5 стакана, молоко – 1 стакан, яичные желтки – 2–3 шт., жженый сахарный песок – 1 ч. ложка, молотая корица – 1 ч. ложка, гашеная пищевая сода – 0,5 ч. ложки.*

Молочные пряники

Приготовление пряничного теста сырцовым (упрощенным) способом. Муку просеять, часть ее из расчета по 2 г на штуку оставить на разделку пряников, а остальную высыпать на стол горкой и сделать в ней воронку, в которую влить заранее приготовленный и остуженный сироп из сахара, молока и воды с добавлением размягченного сливочного масла, аммония и ванилина. Затем быстро замесить тесто, чтобы оно не успело затянуться и пряники при выпечке имели привлекательный вид, и немедленно приступать к его разделке.

Для этого взять часть теста, размять его по плоскости стола руками, затем раскатать скалкой. Толщина раскатанного слоя должна быть 12–15 мм. Нарезать тесто на полоски шириной 10–12 см, а те в свою очередь – поперек на кусочки в виде усеченного конуса. Кусочки уложить в фигурную форму (рыбки) конусом к хвосту рыбки и вдавить равномерно по всему ее объему. Рыбку вынуть из формы и уложить на противень без смазки. Между рыбками нужно соблюдать интервал 5–6 см для равномерного пропекания изделия. Перед выпечкой пряники смазать яйцом и выпекать при температуре 270–280˚С в течение 8—10 минут. Сразу после выпечки поверхность пряников протереть мягкой салфеточкой. Это увеличивает их блеск.

Приготовление сиропа. Сахар с водой довести до кипения, снять шумовкой пену, добавить кипяченое молоко, затем

положить в сироп масло, аммоний и ванилин, размешать и охладить сироп до комнатной температуры.

Состав для теста: *мука – 5 кг, сода – 20 г, яйца – 5 шт.;* ***для сиропа:*** *сахарный песок – 2,4 кг, молоко – 0,5 л, аммоний – 40 г, сливочное масло – 700 г, ванильный сахар.*

Медовые пряники

Приготовление пряничного теста заварным способом. Яйца взбить в миксере с сахаром. Мед прогреть вместе с маргарином, остудить, смешать со взбитыми яйцами, добавить цукаты, орехи, ванилин, затем просеянную муку. Замесить не очень крутое тесто, дать ему выстояться 30 минут, затем раскатать из него жгуты и разрезать их на маленькие кусочки. Из кусочков раскатать шарики, выложить их на противень, смазанный маслом, прижать пальцем, чтобы они стали плоскими, и выпекать при температуре 220°С. Вынуть из духовки и покрыть поверхность пряника ромовой глазурью.

Приготовление ромовой глазури. Сахарную пудру просеять через сито в миску, налить горячую воду, ром и растереть деревянной ложкой в блестящую глазурь. Ромовая глазурь может быть приготовлена и с ромовой эссенцией. Для этого берется 4 столовые ложки горячей воды и 3–4 капли ромовой эссенции.

Состав: *яйца – 2 шт., сахарный песок – 150 г, мед – 0,75 стакана, корица – 5 г, гвоздика – 5 г, мускатный орех – 2 г, рубленые цукаты – 30 г, ванильный сахар, маргарин, тертые орехи – 50 г, мука – 500 г;* ***для ромовой глазури:*** *сахарная пудра – 200 г, ром – 60 г, горячая вода – 20 г.*

Медовые пряники с грецким орехом

Растопленный на огне мед смешать с сахаром, затем постепенно засыпать муку. Готовое тесто поставить в прохладное место до охлаждения. В холодное тесто разбить яйца и добавить разведенную в небольшом количестве воды соду. Хорошо все вымешать, затем ввести растопленное масло, гвоздику и рубленые орехи. Тесто раскатать на столе, посыпанном мукой, и вырезать формочками пряники. Готовые изделия выложить на холодный противень, смазанный маслом. Выпекать при температуре 200–220°С.

Состав: *мука – 2 стакана, мед – 1 стакан, сахарный песок – 0,5 стакана, яйца – 2 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка,*

питьевая сода – 0,5 ч. ложки, толченая гвоздика – 0,5 ч. ложки, рубленые грецкие орехи – 0,5 стакана.

Пряники медовые постные

Ржаную муку и пряности смешать. Вскипятить мед, всыпать муку и энергично размешивать, пока тесто не побелеет. После этого влить водку и вымешать до гладкости, после чего тесто положить в холодильник на несколько часов. Затем тесто раскатать, подсыпать крахмал, вырезать пряники любой формы, выложить на смазанный оливковым маслом противень, испечь в духовке на среднем огне до готовности, но не подрумянивать.

Состав: *ржаная мука – 1500 г, пряности (корица, гвоздика, кардамон, имбирь) – 1 ст. ложка, мед – 0,5 л, водка – 2 ст. ложки, крахмал – 2 ст. ложки, оливковое масло.*

Мягкие медовые пряники

Мед поместить на огонь и дать несколько минут прокипеть, пока он не потемнеет, затем охладить. Муку смешать с содой. Выбить желтки, смешать с сахарным песком и хорошо растереть, добавить пряности, мед, размягченное масло, сметану, муку и замесить тесто до густоты сметаны.

Тесто выложить ровным слоем на противень, смазанный маслом, и выпекать в легком жару сорок минут.

Готовый пряник выложить на салфетку и дать остыть, после чего разрезать на небольшие ромбовидные прянички.

Состав: *мед – 1400 г, сахарный песок – 0,5 стакана, пшеничная мука – 400 г, масло – 100 г, яичные желтки – 4 шт., сметана – 3 ст. ложки, молотые пряности (корица, гвоздика) – 2 ч. ложки, гашеная сода – 1 ч. ложка.*

Пряники медовые с лимоном

Сварить сироп: налить в кастрюлю воды, положить сахар, мед и кипятить, пока не растворится сахар. После этого снять кастрюлю с сиропом с огня, всыпать в нее три четверти количества просеянной муки и быстро перемешать веселкой так, чтобы получилось густое тесто. Когда тесто остынет до комнатной температуры, положить в него размягченное сливочное масло, соду, предварительно смешанную с одной

столовой ложкой муки, оставшуюся просеянную муку, цедру лимона. Все месить, пока тесто не станет однородным. Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой, в прямоугольный пласт толщиной около 1 см, посыпать мукой и вырезать из него фигурной выемкой пряники. Уложить их на смазанный маслом лист, смазать сверху яичным желтком и выпекать в жарочном шкафу.

Состав: *мука – 1,5 стакана, мед – 0,5 стакана, гашеная питьевая сода – 1 ч. ложка, сахарный песок – 2 ст. ложки, сливочное масло – 30 г, вода – 0,25 стакана, лимон – 0,25 шт.*

Детские медовые пряники с джемом

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить в массу теплый жидкий мед, молоко, в котором предварительно распустить питьевую соду, измельченную лимонную цедру и перемешать. К массе слегка примешать муку, потом тесто тщательно вымешать и оставить на расстойку на 2 часа. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске в пласт толщиной 5 мм, нарезать из теста формой в виде кружка фигуры, которые смазать яичным белком, посыпать растертыми орехами, переложить на смазанный маслом противень и выпекать в горячей духовке. Готовые изделия намазать любым джемом и соединить намазанными сторонами.

По желанию пряники можно покрыть глазурью.

Приготовление сахарной глазури. Сахар залить водой, поставить на огонь и уварить до средней густоты. Во время варки сиропа на стенках кастрюли и поверхности сахара образуется пена, которую нужно удалять. Делать это шумовкой или кисточкой, предварительно обмакивая их в холодную воду. Сахарный сироп можно окрасить пищевой краской или порошком какао. Поверхность выпеченных пряников покрыть равномерным слоем глазури, уложить на листы и поместить в духовку для сушки на 2–3 минуты.

Состав: *яичные желтки – 2 шт., сахарная пудра – 0,5 стакана, мед – 3 ст. ложки, молоко – 4 ст. ложки, пищевая сода на кончике ножа, цедра одного лимона, мука – 400 г, джем;* ***для глазировки:*** *сахарный песок – 500 г, вода – 3 стакана.*

Пряники медовые сдобные

Молоко и масло разогреть, добавить мед, перемешать до

образования однородной массы без кристаллов засахарившегося меда, охладить. В охлажденную массу добавить растертые яйца, корицу, гвоздику, измельченные ядра миндаля, соду и муку, все тщательно перемешать до получения однородного пластичного теста. Тесто выложить на слегка подпыленный мукой стол, раскатать ровным слоем толщиной примерно 1 см. С помощью выемок различной формы вырезать пряники. Поверхность их смазать яйцом, украсить орешками, изюмом, цукатами. Выпекать пряники при температуре 210–220˚С.

Состав: *мука – 4 стакана, молоко – 0,5 стакана, яйца – 3 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, мед – 1 стакан, молотая корица – 1 ст. ложка, молотая гвоздика – 0,5 ч. ложки, сода – 0,5 ч. ложки, ядра миндаля – 1 стакан.*

Пряники «Цитрусовые»

Растопить маргарин, соединить с медом, лимонным сиропом, яйцом, желтками, хорошо перемешать до полного растворения меда и получения однородной массы, затем добавить натертый лимон, соду, соль, молотую апельсиновую корочку, муку и замесить мятное, вязкопластичное тесто, не липнущее к рукам. Дать ему полежать минут 20, после чего раскатать, фигурными выемками вырезать заготовки, смазать их яйцом, украсить изюмом, испечь, охладить. Охлажденные пряники разрисовать глазурью.

Состав для теста: *мука – 700–800 г, мед – 0,5 л, сливочный маргарин – 250 г, яйцо – 1 шт., яичные желтки – 4 шт., лимонный сироп – 0,5 стакана, лимонная цедра – 3 ч. ложки, апельсинная цедра – 2 ч. ложки, сода – 1 ч. ложка, соль на кончике ножа;* ***для смазывания поверхности:*** *яйца – 2 шт.;* ***для глазури:*** *сахарная пудра – 0,5 стакана, яичный белок – 1 шт.*

Пряники миндальные

Разбить в кастрюлю яйца, смешать с сахаром и взбить в однородную массу, после чего ввести муку, мелко нарубленный и слабо поджаренный миндаль и лимонную цедру, все замесить в некрутое тесто; готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, и раскатать в пласт толщиной 1 см. Из пласта нарезать выемкой или стаканом прянички, которые выпечь при температуре 220–225˚С.

Готовые пряники выложить на пергаминную бумагу, остудить

и покрыть глазурью.

Состав: *яйца – 4 шт., мука – 1 стакан, сахар – 1,25 стакана, рубленый миндаль – 0,5 стакана, цедра одного лимона.*

Пряники шоколадные

В растопленный маргарин ввести мед, яйца, перемешать, добавить какао, мелко нарубленные цукаты, орехи, изюм, пряности, соду, муку. Все тщательно перемешать и замесить тесто. Все последующие операции выполнять, как указано в предыдущих рецептах.

Состав: *мука – 500 г, маргарин или масло – 250 г, мед – 200 г, яйца – 2 шт., ядра орехов – 100 г, апельсинные цукаты – 100–150 г, какао-порошок – 2 ст. ложки, изюм – 2 горсти, молотые пряности – 1 ч. ложка, сода – 1 ч. ложка.*

Пряники на взбитых белках

Желтки растереть добела с сахаром, добавить слегка разогретый мед, мелко нарезанные орехи, натертую цедру лимона, соль, соду, муку, все перемешать, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и замесить тесто, перемешивая его сверху вниз. Готовое тесто разложить в обильно смазанные формы или разровнять на противне и выпекать в духовке.

Состав: *мука – 400 г, сахар – 400 г, мед – 100 г, яичные желтки – 4 шт., цедра от половины лимона, мелко нарезанные ядра миндаля или другие орехи (фундук, грецкие) – 100 г, взбитые в пену яичные белки – 6 шт., соль на кончике ножа, сода – 0,3 ч. ложки.*

Пряники с глазурью

Тесто (как на Народные пряники) раскатать в пласт толщиной 4 мм, вырезать пряники и выпекать. Яйцом не смазывать.

Приготовление глазури. Сливки и сахар поместить в маленькую кастрюлю и варить, помешивая, 10–15 минут, пока глазурь не загустеет, добавить масло, заправить ванилью и сразу использовать.

Пряники (горячие) покрыть глазурью и слегка подсушить в нежаркой духовке.

Состав для теста: *мука пшеничная высшего сорта – 1 кг, масло сливочное или маргарин – 200 г, сахар – 200 г, сироп – 250 г, сметана – 200 г, корица – 1 ч. ложка, гвоздика и перец – по 0,5 ч. ложки, цедра лимонная или апельсинная – 2 ст. ложки, сода – 2 ст. ложки, пекарский порошок – 1 ч. ложка;* ***для глазури:*** *сахар – 1 стакан, сливки 20 %-е – 1 стакан, сливочное масло – 1 ч. ложка, ванилин.*

Пряники мятные

Приготовить сироп (вскипятить сахар с водой). Взять муку, сделать углубление (воронку), влить туда остывший сироп, добавить одну каплю мятного масла, соду, вымесить до однообразной массы.

Третью часть теста покрасить в красный цвет пищевой краской или вишневым сиропом, оставшееся тесто разделить на две части. Одну из них раскатать толщиной 15 см, слегка смочить сиропом, на этот слой положить красную часть теста, а на него остальную часть теста, также предварительно смочив. Готовое прослоенное тесто поставить на холод на 3–4 часа.

Снять с холода, разрезать на длинные полосы шириной 5–6 см, а затем каждую полосу на небольшие кусочки 2–3 см длиной.

Выпекать на листе или сковороде в жарочном шкафу при средней температуре (190–200°С).

Если нет мятного масла, в сироп можно положить мускатный орех, корицу или кардамон.

Состав: *мука – 4 стакана, сахарный песок – 2 стакана, мятное масло – 1 стакан, сода пищевая – 0,5 ч. ложки.*

Французские пряники

Маргарин взбить с сахаром, добавить сироп, коньяк, измельченные пряности, целый, рубленый или нарезанный на полоски миндаль. Под конец примешать муку и соду.

Из теста скатать два жгута, накрыть и выставить до следующего дня на холод. Затем острым ножом нарезать жгут на тонкие ломтики или кружки, положить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке при среднем жаре.

Состав для теста: *мука пшеничная высшего сорта – 600 г, маргарин – 200 г, сахар – 150 г, сироп – 200 г, коньяк – 1 ст. ложка, корица – 0,5 ч. ложки, миндаль – 100 г, сода пищевая – 1 ч. ложка.*

Пряники из цукатов

Рубленый цукат и изюм хорошо смешать с мукой. Яичные желтки, сахар и молоко взбить в пену. Яичные белки также взбить в крепкую пену. К пене из яичных желтков, при беспрерывном помешивании, поочередно добавлять пену из белков и муку с цукатом и изюмом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него массу и выпекать при низкой температуре. Пряник нарезать только остывшим.

Состав: *мука – 300 г, яйца – 6 шт., сахар – 300 г, молоко – 200 г, рубленые цукаты – 300 г, изюм.*

Пряники с орехами

Вымесить тесто из всех продуктов, кроме ореха и мармелада, затем добавить орех, мармелад и еще раз все хорошо вымесить. Тесто раскатать пластом толщиной 0,5–1 см и формочками вырезать из него пряники.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать пряники при средней температуре.

Состав: *сахар – 250 г, яйца – 2 шт., мука – 250 г, пекарский порошок – 0,5 пачки, молотая корица и гвоздика, крепкий черный кофе – 250 г, молотые ядра грецкого ореха – 50 г, нарезанный кубиками мармелад – 100 г.*

Печенье

Масляное печенье

Приготовление песочного теста. Размягченное масло размешать с сахаром и растереть добела. Не прекращая растирания, постепенно добавить яйца и муку.

Наполнить смесью кондитерский мешок с гофрированной трубочкой и выпустить на лист или противень, смазанный маслом и подпыленный мукой, печенье любой формы. Выпекать в средненагретом жарочном шкафу.

Состав: *сливочное масло – 500 г, сахарная пудра – 300 г, яйца – 6 шт., мука – 950 г.*

Масляное ореховое печенье

Размягченное масло смешать с сахарной пудрой и растереть добела. Постепенно, не прекращая растирания, добавить яичные желтки, муку, лимонную цедру, наполнить смесью кондитерский мешок и «отсадить» из него на смазанный маслом и подпыленный мукой противень круглое печенье, которое посыпать измельченными орехами или миндалем. Выпекать 10–15 минут в средненагретом жарочном шкафу. После выпечки склеить по два печенья вместе, слегка смазав их каким-либо повидлом.

Состав: *сливочное масло – 125 г, мука – 125 г, сахарная пудра – 125 г, яичные желтки – 3 шт., тертая цедра половины лимона, рубленые орехи или миндаль – 30 г, повидло.*

Сухое масляное печенье

Из продуктов, которые указаны в рецептуре, замесить тесто и выдержать его 1,5 часа в холодном месте. Затем раскатать скалкой в пласт толщиной 4 мм и круглой выемкой вырезать печенье. У половины вырубленных таким образом лепешек вырезать посередине трубочкой с отверстием 1,5 см кружочки.

Выпекать печенье в средненагретом жарочном шкафу, после чего целые лепешки слегка смазать повидлом и склеить попарно с вырезанными кружочками.

Состав: *сливочное масло – 100 г, мука – 100 г, сахарный песок – 70 г, сваренные вкрутую и протертые через сито яичные желтки*

– 3 шт., сырые яичные желтки – 3 шт., тертая цедра одного лимона, повидло.

Сухое ореховое печенье

Из продуктов, которые указаны в рецептуре, замесить тесто и выдержать его 1 час в холодильнике. Затем раскатать в пласт толщиной 5 мм и выемкой выдавить круглое печенье. Выпекать в средненагретом жарочном шкафу 20–25 минут.

Состав: *сливочное масло – 100 г, мука – 100 г, тертые орехи – 100 г, сахарный песок – 100 г, сырые яичные желтки – 2 шт.*

Сухое шоколадное печенье

Из продуктов, указанных в рецептуре, замесить тесто и поставить в холодильник на 1 час. Затем раскатать его скалкой до толщины 5 мм и разрезать на лепешки произвольной формы. Выпекать при температуре 220°С в течение 20–30 минут.

Состав: *мука – 100 г, сахарный песок – 100 г, тертый шоколад – 150 г, сливочное масло – 150 г, сырые яичные желтки – 4 шт., какао – 20 г.*

Хрустящее шоколадное печенье

Сахар хорошо размешать с яйцом, добавить молотый миндаль, растопленный шоколад, корицу и муку в количестве, необходимом для получения теста ниже средней консистенции. Раскатать тесто скалкой в тонкий пласт, вырезать из него печенье различной формы, посыпать сахарным песком и уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке при средней температуре.

Состав: *сахар – 120 г, яйцо – 1 шт., молотый миндаль – 120 г, шоколад – 100 г, корица, мука – 120 г.*

Печенье из творога

Маргарин тщательно растереть с творогом до получения однородной массы, добавить муку, замесить тесто. Раскатать тесто слоем толщиной 0,5–0,6 см, нарезать гофрированным ножом на квадратики или ромбики размером 3х3 см. Поверхность

заготовок посыпать сахаром, орешками, маком или тмином. Выпекать до золотистого цвета при температуре 210–220°С. Подавать печенье к чаю, кофе.

Состав для теста: *сухой творог – 250 г, сливочный маргарин – 250 г, мука – 4 ст. ложки;* ***для отделки:*** *сахар – 0,5 стакана, мак – 1–2 ст. ложки, тмин – 1–2 ст. ложки, дробленые ядра орехов – 1 горсть.*

Творожно-яблочное печенье

Сухари измельчить и поджарить на сливочном масле до румяного цвета. Творог протереть через сито, яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и натереть на терке.

Сухари, творог, яблоки, сырые яйца, корицу и гвоздику перемешать до однородности. Поместить полученную массу в кондитерский мешок с нарезной трубкой и выпустить на лист, слегка смазанный жиром, на расстоянии 2–3 см друг от друга печенье в виде ромашек. Выпекать в духовке со средней температурой.

Выпеченное и охлажденное печенье посыпать сахарной пудрой.

Состав: *сдобные сухари – 300 г, творог – 400 г, яблочное пюре – 300 г, яйца – 4 шт., корица – 10 г, гвоздика – 2 г, сливочное масло – 50 г, сахарная пудра – 50 г.*

Айвовое печенье

Приготовить песочное тесто из муки, сахара, маргарина, соды и яиц.

Айву очистить, разрезать на дольки, удалить сердцевину. Отварить в небольшом количестве воды до мягкости, пропустить через мясорубку и положить в тесто. Тесто с айвой перемешать до однородности и раскатать. Выемками различных форм вырезать печенье, уложить на лист, смазанный жиром, и выпекать при средней температуре. Выпеченное и охлажденное печенье полить горячим айвовым сиропом.

Состав: *мука – 300 г, сахар – 100 г, маргарин – 150 г, сода – 1 г, айва – 300 г, айвовый сироп – 200 г, яйца – 5 шт.*

Печенье «Персики»

Размягченное масло взбить с сахаром, добавить сметану, отдельно взбитые добела яйца с сахаром, соду, погасив ее несколькими каплями сока лимона или уксуса, все перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное, пышное, легкое тесто, по консистенции напоминающее густую сметану. Тесто поставить на 30 минут в холодильник, затем раскатать из него шарики, вытянув верхнюю часть в виде конуса, положить их на противни, смазанные маслом, и выпекать при температуре 200˚С до готовности (примерно 10 минут). Выпеченные половинки персиков охладить, сделать в них лунки, положить в каждую лунку по четвертушке грецкого ореха (ядра) и склеить сгущенным молоком, сваренным на водяной бане в течение 3–4 часов. Покрасить персики морковным соком, отжатым из мелко натертой сырой моркови. Вареную натертую свеклу положить в марлю и этим тампоном подрумянить персики, затем обвалять их в сахаре, выложить в вазочку и подать к чаю, кофе, соку или с молоком.

Состав для теста: *мука – 2,5 стакана, сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт., сметана – 2-2,5 ст. ложки, сахарный песок – 1 стакан, сода, сок лимона;* ***для начинки:*** *грецкие орехи – 10 шт., сгущенное молоко – 1 банка;* ***для обсыпки и отделки:*** *сахарный песок – 1 стакан, сырая морковь – 5 шт., свекла – 2 шт.*

Печенье «Арбузный мед»

Отобрать спелый сладкий арбуз, помыть его, разрезать, вынуть мякоть, извлечь семечки, протереть мякоть через сито или через несколько слоев сложенной марли. Посуду с арбузным соком поставить на средний огонь и варить, снимая красноватую пену и постоянно помешивая. Когда сок уварится в 5 раз, проверить готовность: если капелька уваренного сока при охлаждении не расплывается, значит, мед готов.

Орехи подсушить, хорошо измельчить, всыпать в арбузный мед вместе с просеянным какао, тщательно вымешать. Добавить арбузный сок и всю массу снова слегка перемешать до готовности. Поместить подготовленную массу в кондитерский мешок и через гладкую трубку выдавить на металлический лист, слегка смазанный жиром, шарики величиной с грецкий орех. Дать им постоять 3–4 часа, затем поместить в духовку со средней температурой на 15 минут.

Выпеченные и охлажденные шарики покрыть помадной глазурью.

Состав: *арбузная мякоть – 400 г, орехи – 300 г, какао – 150 г,*

арбузный сок – 50 г, помада – 100 г.

Печенье «Розовые листики»

В воду положить соль и растопленный маргарин, довести до кипения. В кипящий состав всыпать муку и варить около минуты, все время помешивая. Заварное тесто охладить до 70°С, добавить яйца и взбить.

Тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубкой и отсадить на противень, слегка смазанный жиром, печенье в виде листиков. Выпекать при температуре 180–200°С. Готовые изделия становятся пышными, полыми внутри. Охладить их, начинить вареньем из лепестков роз и покрыть помадой розового цвета. Когда помада остынет, смазать утолщенные кончики листьев растопленным шоколадом.

Состав: *мука – 250 г, маргарин – 125 г, яйца – 7 шт., соль – 3 г, вода – 220 г, варенье из лепестков роз – 400 г, помада – 100 г, шоколад – 50 г.*

Печенье белковое «Какао»

В белковое тесто добавить какао. «Высадить» из кондитерского мешка на противень, как указано выше, небольшие лепешки и выпечь их.

Состав: *яичные белки – 5 шт., сахарный песок – 250 г, ванильный сахар – 2 г, какао – 30 г, соль.*

Печенье воздушное

Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее сахар и снова взбить. Пена не должна растекаться. На противень, слегка смазанный маслом, выложить порциями – столовой ложкой – воздушное тесто, которое выпечь (подсушить) в умеренно теплой духовке.

Состав: *яичные белки – 4 шт., сахарная пудра – 1 стакан.*

Русское печенье

Муку смешать с питьевой содой, сахаром, просеять через сито на разделочную доску, добавить в нее размягченное масло,

сметану, яйцо и замесить тесто, которое раскатать на посыпанной мукой доске. Затем фигурными формами нарезать тесто. Фигуры из теста переложить на противень, смазать яйцом, наколоть сверху вилкой и выпечь в горячей духовке.

Состав: *мука – 400 г, питьевая сода на кончике ножа, сахарная пудра – 3 ст. ложки, размягченное сливочное масло – 2 ст. ложки, сметана – 1 стакан, яйцо – 1 шт.*

Печенье «Пумперникель»

Сливочное масло растереть с сахаром и корицей и к этой смеси по одному добавить яйца, растирая их до побеления. Затем ввести аммоний, разведенный в чайной ложке воды, муку и орехи. Тесто скатать в колбаску сечением 2,5 см, придать прямоугольную форму, смазать яйцом и положить на противень, смазанный маслом.

Выпекать в духовке до светло-желтого цвета, затем разделить на ромбики, нарезав наискось.

Состав: *мука – 3 стакана, масло сливочное – 5 ст. ложек, яйца – 3 шт., сахарный песок – 1 стакан, орехи лесные – 50 г, корица – 1 ч. ложка, углекислый аммоний или пекарский порошок – 1 г.*

Печенье, изготовленное упрощенным (экономным) способом

Масло растереть добела; постепенно, не прекращая растирания, добавить яйца, сахарную пудру, аммоний и ваниль. Затем всыпать муку и мешать до получения не очень крутого теста. Хорошо вымешанное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 5 мм и ножом разрезать на лепешки четырехугольной формы длиной 4–5 см и шириной 2–3 см. Лепешки сверху прижать шероховатой стороной терки и уложить на смазанный маслом и подпыленный мукой противень, после чего выпекать в средненагретом жарочном шкафу 15–20 минут. Готовые бисквиты по желанию можно сложить попарно, склеив их вареньем или шоколадом.

Состав: *сливочное масло – 50 г, сахарная пудра – 150 г, яйца – 3 шт., мука – 200 г, аммоний – 1 ч. ложка, ванильная пудра, варенье или шоколад.*

Печенье «Фруктовое ассорти»

Из муки, размягченного маргарина, соды и сахара замесить песочное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2–3 мм, круглой выемкой небольших размеров или рюмочкой вырезать лепешки. Поместить лепешки на противень и испечь в духовке.

Яблочное, вишневое, сливовое и грушевое варенье – каждое отдельно – смешать с подсушенными измельченными орехами (по 50 г) и из каждой полученной массы скатать шарики величиной со средний грецкий орех. Уложить шарики на смазанный маслом противень и поставить в духовку до появления румяной корочки.

Выпеченные песочные лепешки слегка смазать вареньем и положить на них шарики.

Белую помаду подогреть до 35–40°С, разделить на три порции, закрасить соком в розовый, красный и зеленый цвета. Из пергаминной бумаги или целлофана свернуть корнетик с очень узким выходным отверстием и нанести на шарики тонкие узоры из розовой, красной и зеленой помады.

***Состав** для **теста:** мука – 200 г, маргарин – 100 г, сахар – 100 г, сода – 5 г; **для шариков из варенья:** яблочное варенье – 100 г, вишневое варенье – 100 г, сливовое варенье – 100 г, грушевое варенье – 100 г, орехи – 200 г, белая помада – 100 г.*

Печенье «Аромат юга»

Отобрать целые крупные, одинаковые по размерам ягоды маринованного винограда. Мелко нарезать цукаты из яблок, груш, айвы и арбуза, смешать их. Маринованный виноград высыпать в растопленную помаду, затем осторожно вынуть каждую ягоду и дать помаде стечь. Выложить ягоды на стол, застеленный пергаминной бумагой или целлофаном, остудить. Охлажденный виноград окунуть в мед, каждую ягоду обсыпать измельченными цукатами и поместить в холодильник.

***Состав:** маринованный виноград – 500 г, цукаты из яблок груш, айвы, арбуза – 200 г, шоколадная помада – 250 г, мед – 150 г.*

Печенье «Снежок»

Белки взбить, всыпать в них чуть меньше половины сахарной пудры и растереть до признаков творожения. Затем добавить остаток сахарной пудры, ванилин, лимонную кислоту и продолжать взбивать до образования плотной массы, сохраняющей форму.

Орехи подсушить, размельчить и перемешать с белками, туда

же влить виноградный или яблочный сироп и на небольшом огне, все время помешивая, довести состав до загустения. Получив массу нужной густоты, немедленно вылить ее в формочки, смазанные растительным маслом, украсить цукатами из айвы или яблок и поместить в духовку с температурой 90—110°С на 3–4 часа. Готовое печенье осторожно извлечь из форм и уложить на блюдо.

Состав: *сахарная пудра – 500 г, ванилин – 2 г, яичные белки – 4 шт., орехи – 250 г, виноградный или яблочный сироп – 200 г, лимонная кислота – 5 г, цукаты – 50 г.*

Песочное печенье

Взбить масло, муку и крахмал смешать. Масло соединить с яйцом, тертым миндалем, мукой, в последнюю очередь добавить сахар. Тесто накрыть и поставить на несколько часов или до следующего дня в прохладное место.

Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 3 мм. С помощью маленькой круглой формочки вырезать из него кружки, положить их на лист, смазать яйцом или яичным желтком, посыпать кристаллическим сахаром и выпекать в духовке при средней температуре до золотистого цвета.

Состав для теста: *сливочное масло – 100 г, мука пшеничная высшего сорта – 150 г, крахмал картофельный – 150 г, яйцо – 1 шт. или яичные желтки – 2 шт., сахар – 120 г, миндаль – 2–3 шт., яйцо для смазывания – 1 шт.*

Печенье «Миндальные пирамиды»

Из всех продуктов (кроме повидла) вымесить тесто и раскатать скалкой в пласт толщиной 1–1,5 см.

Тремя формочками разных размеров с зазубринами вырезать равное количество кружков и выпекать их на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе, пока они не зарумянятся.

После выпечки коржики склеить любым фруктовым повидлом в таком порядке: сначала положить большой коржик, на него – средний, а сверху – маленький. Изделия посыпать ванильным сахаром.

Состав: *мука – 200 г, пекарский порошок – 0,5 пачки, смалец – 200 г, сахар – 100 г, молотый миндаль – 120 г, тертая цедра одного лимона, ванильный сахар – 0,5 пачки, фруктовое повидло.*

Печенье «Обручальные колечки»

Муку размешать с порошком для печенья и добавить смалец, лимонный сок, тертую цедру, 2 яйца, сахар и ванильный сахар. Тесто хорошо вымесить, раскатать скалкой в пласт толщиной 5 мм и вырезать из него круглыми формочками коржики. Середину каждого вырезать наперстком. Коржики уложить на металлический лист, смазанный жиром и посыпанный мукой. Поверхность их густо смазать желтком и посыпать крупным рафинированным сахаром. Изделия выпекать при высокой температуре.

Состав: *мука – 350 г, пекарский порошок – 0,5 пачки, смалец – 150 г, тертая цедра и сок из одного лимона, яйца – 2 шт., сахар – 140 г, ванильный сахар.*

Печенье из слоеного и песочного теста

Приготовить в равных количествах слоеное и песочное тесто. Из обоих кусков раскатать тонкие четырехугольные пласты одинаковой величины. Песочное тесто смазать яйцом, покрыть пластом слоеного и дать немного постоять. Затем нарезать брусочками шириной 1,5 см и длиной 8—10 см, делать один-два витка посередине, уложить на противень, смазать яйцом и выпекать.

Печенье «Ирина»

Из всех продуктов, кроме шоколада, замесить тесто средней консистенции, сформовать из него шарики величиной в большой грецкий орех, а из них – овальные бугорки.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем изделие при средней температуре. Остывшие бугорки плотно уложить в ряд на белой бумаге и украсить полосками шоколада. Для этого нужно расплавить на пару немного шоколада и перемешать его со сливочным маслом. Шоколадную массу залить в кондитерский мешочек и выжать ее полосками на бугорки.

Состав: *мука – 350 г, сметана – 100 г, сахар – 160 г, смалец – 150 г, какао-порошок – 2 ст. ложки, рубленая апельсиновая цедра в сахаре – 100 г, яйца – 2 шт., пекарский порошок – 1 пачка, ванильный сахар – 0,5 пачки, шоколад.*

Песочное печенье «Панночка»

Смалец растереть с мукой, добавить порошок для печенья, сахар, молотый орех, ванильный сахар, яйца и вымесить тесто.

Из теста сформовать шарики величиной в грецкий орех. На верхушку каждого шарика положить немного повидла, вдавить в него четвертинку ядра грецкого ореха. Изделия выпекать в смазанном маслом и посыпанном мукой противне при средней температуре.

Состав: *мука – 350 г, смалец – 250 г, пекарский порошок – 1 пачка, сахар – 180 г, ядра молотого грецкого ореха – 100 г, ванильный сахар – 0,5 пачки, яйца – 2 шт., ядра грецкого ореха, повидло.*

Печенье «Московские хлебцы»

Сливочное масло в размягченном состоянии растирать с сахарной пудрой 5–8 минут. Не прекращая взбивания, добавить по одному яйцу и снова взбивать, пока не исчезнут крупинки сахарной пудры и не образуется пышная масса.

Массу смешать с промытым и обсушенным изюмом, ванилином, мукой и замешать тесто. Готовое тесто положить на противень, выстланный бумагой, слоем 2–2,5 см и выпекать при температуре 200–210˚С в течение 30–35 минут.

Выпеченное изделие охладить и на деревянной доске разрезать на полоски толщиной 14–15 мм. Ломтики положить на противень и подсушить в духовке 10–15 минут при температуре 190–200˚С. Ломтики печенья подсушить с двух сторон.

Состав: *мука – 1 стакан, яйца – 3 шт., сахарная пудра – 6 ст. ложек, изюм – 2 ст. ложки, сливочное масло – 90 г, ванилин.*

Печенье фруктовое

Сахар, сливочное масло, яйца и ванильный сахар вымешивать на протяжении 30 минут до получения пенообразной массы, затем добавить размешанную с порошком для печенья муку и вымесить тесто.

Готовое тесто разделить на две части и раскатать из них пласты: один толщиной 2 мм, второй – 3 мм. Из более тонкого пласта круглыми формочками вырезать коржики, по размеру больше, чем коржики, вырезанные из второго пласта.

Больший коржик намазать абрикосовым повидлом и

положить на середину маленький бугорок из начинки. Сверху начинку прикрыть меньшим коржиком (слегка нажать). Противень смазать маслом, посыпать мукой и уложить в него подготовленное к выпечке тесто. Изделия выпекать в горячей духовке. Еще горячее печенье посыпать ванильным сахаром.

Состав для теста: мука – 300 г, пекарский порошок – 1 пачка, сахар – 150 г, сливочное масло – 150 г, яйца – 2 шт., ванильный сахар – 0,5 пачки, фруктовое повидло; ***для начинки:*** *молотые ядра грецкого ореха – 150 г, сахар – 100 г, молоко, ванилин.*

Печенье «Карманчики»

Тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 мм и нарезать квадратными кусками. Посередине положить 1 чайную ложку начинки и свернуть тесто конвертом. Переложить на противень, смазать яйцом и выпекать до золотистого цвета. Остывшие карманчики посыпать сахарной пудрой.

Состав для теста: *мука пшеничная высшего сорта – 300 г, масло сливочное или маргарин – 200 г, сахар – 100 г, яйцо – 1 шт., тертая цедра половины лимона или ванилин, пудра сахарная – 150 г;* ***для начинки:*** *творожная сладкая начинка – 500 г, яблоки – 0,5 кг, джем, мармелад или сахар и корица; яйцо для смазывания – 1 шт.*

Печенье постное

Муку растереть с крахмалом и растительным маслом до образования клейкой массы. Соду погасить лимонной кислотой или уксусом, добавить немного соли и ввести в тесто, размешать, добавить воду, сахар. Тесто не должно быть крутым. Раскатать, нарезать ромбики (или иные фигурки), выпекать 15 минут.

Состав: *мука – 6 стаканов, крахмал – 2 стакана, растительное масло – 1–1,5 стакана, сода – 1 ч. ложка, соль, лимонная кислота, вода – 1,5 стакана, сахар – 2 стакана.*

Печенье «Фантазия»

Сахар, сливочное масло и 2 яичных желтка растереть в пену, добавить муку, размешанную с порошком для печенья, щепотку соли и крепкую пену из 2 яичных белков. Тесто пропустить через специальные формы, прикрепленные к мясорубке, и сформовать

разнообразные фигуры.

Печенье выпекать при низкой температуре, а перед подачей на стол посыпать ванильным сахаром.

Состав: *сахарная пудра – 150 г, сливочное масло – 150 г, яйца – 2 шт., мука – 300 г, пекарский порошок – 1 пачка, ванильный сахар, соль.*

Печенье «Вечернее»

Тесто вымешать и чайной ложкой разложить бугорками на смазанный маслом, посыпанный мукой противень. Противень с тестом оставить на столе на 12 часов. Изделия выпекать в разогретой печи при низкой температуре.

Состав: *яйца – 4 шт., сахар – 280 г, мука – 240 г, ванилин.*

Печенье «Цепи Гименея»

Приготовить тесто и разделить его на 2 части. К одной части добавить столовую ложку какао и тщательно вымесить. Из обоих кусков теста (белого и коричневого) скатать жгутики толщиной в карандаш. Из жгутиков сформовать кольца и соединить попарно (белое с коричневым) в виде цепи.

Состав: *смалец – 150 г, мука – 250 г, пекарский порошок – 0,5 пачки, сахар – 100 г, яйца – 2 шт., ванильный сахар – 0,5 пачки, какао-порошок – 1 ст. ложка.*

Печенье «Двойной орешек»

Приготовить тесто и сформовать из него шарики – половину величиной в грецкий орех, а вторую половину – величиной в лесной орех. Большие шарики немного расплющить, пальцем сделать углубление в центре и наполнить его вишневым или малиновым повидлом (0,5 чайной ложки). Сверху положить маленький шарик.

Печенье уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, смазать яичным желтком и выпекать при средней температуре.

Состав: *мука – 300 г, пекарский порошок – 1 пачка, смалец или сливочное масло – 200 г, сахарная пудра – 80 г, яйца – 2 шт., ванильный сахар – 0,5 пачки, фруктовое повидло.*

Печенье изюмно-миндальное

Вымесить тесто, сформовать из него шарики, накрыть полотенцем и поставить в холодное место на ночь. На следующий день шарики раскатать скалкой в тонкие коржи, на середину каждого положить чайной ложкой начинку и завернуть края теста в виде конверта.

Печенье выпекать при высокой температуре и еще горячим посыпать ванильным сахаром.

Приготовление начинки. Сахар, яичные желтки, миндаль, 2 яйца, изюм и лимонный сок хорошо растереть.

Состав для теста: *мука – 250 г, сливочное масло – 250 г, яичные желтки – 8 шт.;* ***для начинки:*** *сахар – 180 г, молотый миндаль – 180 г, яичные желтки – 5 шт.; изюм – 180 г, яйца – 2 шт., сок половины лимона.*

Печенье «Миндальные ежики»

Белки охладить, миндаль, предварительно очищенный, мелко нарезать. Белки взбить в крепкую пену, в конце взбивания всыпать сахарный песок небольшими порциями, затем миндаль. Тесто хорошо вымешать и положить небольшими кучками на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпекать изделия при температуре 180–200°С в течение 20–25 минут. С противня печенье снять горячим.

Состав: *миндаль очищенный – 1,5 стакана, яичные белки – 4 шт., сахарный песок – 1 стакан.*

Печенье белковое с орехами

Белки охладить и взбить до готовности, т. е. до крепкой пены, добавить треть стакана сахарной пудры, ванилин.

Предварительно измельчить орехи, фрукты и перемешать с мукой. Взбитую массу перемешать с фруктово-миндалевой смесью и остальным количеством сахарной пудры.

На противень, смазанный очень тонко маслом и посыпанный мукой, из корнетика или ложкой отсадить круглые или овальные лепешки. Выпекать печенье 10–15 минут при температуре 150–170°С.

Состав: *яичные белки – 5 шт., сахарная пудра – 1 стакан, мука – 0,5 стакана, миндаль – 0,7 стакана, фрукты и цукаты – 0,5 стакана.*

Печенье орехово-медовое

Продукты хорошо вымешать, добавить взбитые в пену яичные белки и еще раз все осторожно размешать.

Противень или металлический лист смазать сливочным маслом, чайной ложкой на него выложить тесто в виде бугорков и выпекать при низкой температуре.

Состав: *яйца – 6 шт., сахар – 100 г, мед – 150 г, молотые ядра грецкого ореха – 300 г, жареные ядра лесного ореха – 50 г, лимонный сок, тертая лимонная цедра.*

Печенье «Шахматка»

Размешать сахар с яйцами до получения пенообразной массы, добавить к ней слегка подогретый мед, тертый на терке шоколад и муку, перемешанную с порошком для печенья.

Готовое тесто уложить в смазанный маслом противень (пластом толщиной 5 мм) и выпекать при низкой температуре. Покрыть корж сахарной глазурью и оставить, чтобы он подсох, а затем нарезать в виде домино. На поверхность коржиков капнуть точки из жидкого шоколада.

Состав: *сахар – 150 г, яйца – 2 шт., мед – 3 ст. ложки, шоколад – 50 г, мука – 200 г, пекарский порошок – 0,5 пачки.*

Медовое печенье с глазурью

Муку в посуде хорошо размешать деревянной ложкой с горячим медом. Замесить тесто из белой пшеничной муки, аммония, сахара и яиц. Массу из ржаной муки и меда смешать с пшеничным тестом и вымесить.

На следующий день тесто (оно должно быть средней консистенции) разрезать на 3–4 части. Каждую часть раскатать скалкой на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 5 мм и вырезать из него маленькие круглые коржики. Коржики уложить на расстоянии 2–3 см друг от друга в противень, слегка смазанный маслом, и выпекать в горячей духовке сначала на верхнем, потом на нижнем огне не более 5–7 минут. Нельзя при этом часто открывать духовку, но вместе с тем надо следить, чтобы коржики не сгорели. Коржики положить в посуду, залить теплой глазурью и слегка перемешать, чтобы они хорошо проглазировались. В противень, смазанный сливочным маслом, уложить коржики и при открытой дверце духовки сушить сначала

одну их сторону, затем другую.

Приготовление глазури. Из сахара и 5 чайных ложек воды сварить сироп. Когда сироп начнет искриться, добавить к нему маленькими дозами, не переставая взбивать, заранее взбитые в пену яичные белки. Затем к этой массе добавить уксус, соль и 2 столовые ложки сахарной пудры.

Состав для теста: *ржаная мука – 250 г, белая пшеничная мука – 300 г, мед – 250 г, аммоний – 20 г, сахар – 100 г, яйца – 4 шт.;* ***для глазури:*** *яичные белки – 2 шт., сахар – 200 г, уксус, сахарная пудра – 2 ст. ложки, соль.*

Печенье «Малютка»

Маргарин взбить с сахарной пудрой, ввести яйца и продолжать взбивать массу до полного растворения сахара, после чего всыпать муку и замесить тесто. Тесто отсадить из кондитерского мешка через гладкую круглую трубочку в виде капелек величиной с двухкопеечную монету на противни, застланные калькой. Выпекать до золотистого цвета при температуре 200–210°С. Подавать печенье с молоком или соком.

Состав: *мука – 200 г, сливочный маргарин – 200 г, сахарная пудра – 200 г, яйца – 3 шт.*

Печенье «Ореховый хлебец»

Мед смешать с сахаром, яйцами и мукой, добавить ядра ореха (четвертинками) и рубленый изюм. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, посыпать мукой и выпекать в ней тесто при низкой температуре. Холодный хлебец нарезать кусочками.

Состав: *мука – 250 г, мед – 200 г, сахар – 120 г, яйца – 4 шт., ядра грецкого ореха – 120 г, изюм – 50 г.*

Печенье «Хлебцы медовые»

В посуде размешать яйца и сахар, добавить к ним подогретый на пару мед (посуду, в которой подогревается мед, выполоскать 100 г кипятка и вылить его также в продукты), всыпать муку, соду и рубленый орех.

Массу вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекать при низкой температуре.

Состав: *мука – 350 г, яйца – 2 шт., сахар – 3 ст. ложки,*

молотая гвоздика, молотая корица, сода, мед – 250 г, ядра грецкого ореха – 150 г.

Медовое печенье «Золушка»

Все продукты хорошо перемешать и долить в них горячий мед. Вымесить тесто сначала ножом, потом руками.

Посыпать мукой доску, раскатать на ней тесто в пласт толщиной 5 мм и вырезать из него коржики разной формы.

Смазать маслом противень, посыпать мукой, уложить в него коржики на некотором расстоянии друг от друга и выпекать их при высокой температуре.

Состав: *мука – 300 г, сахар – 120 г, яйцо – 1 шт., сода, молотая корица, гвоздика, мед – 150 г.*

Медовое печенье «Киевское»

Из муки, меда, яиц, корицы, гвоздики и ванильного сахара тщательно вымесить тесто, раскатать его пластом и вырезать формой или стаканчиком круглые коржики, Поверхность коржиков смазать яичным желтком и украсить половинками очищенного миндаля.

Состав: *ржаная мука – 450 г, мед – 6 ст. ложек, яйца – 4 шт., молотая корица – 6 г, растертая в порошок гвоздика – 2–3 шт., ванильный сахар – 1 пачка, миндаль.*

Медовое печенье «Эврика»

Из продуктов замесить тесто (мед подогреть) и раскатать его в пласт толщиной в палец. Формочками вырезать коржики.

Смазать маслом противень, уложить в него изделия, намазать их яичным желтком и выпекать в заранее разогретой духовке. Мягкие коржики снять с противня ножом, уложить на поднос и накрыть полотенцем.

Состав: *мука – 280 г, мед – 100 г, сахар – 100 г, яйца – 2 шт., смалец – 30 г, молотые корица, гвоздика, сода.*

Английское печенье

Масло и яйца взбить с сахаром, добавить ванилин, сметану,

предварительно смешанную с пекарским порошком муку и крахмал. Тесто поставить на 40–50 минут в холодильник, раскатать в тонкий пласт, накалывать вилкой, вырезать кружки и выпекать в духовке со средним жаром до золотистого цвета.

Состав: *мука пшеничная высшего сорта – 300 г, крахмал картофельный – 300 г, масло сливочное или маргарин – 100 г, сахар – 200 г, сметана – 0,5 стакана, яйца – 2 шт., соль, ванилин, пекарский порошок – 1 ч. ложка.*

Печенье сливочное

Из муки, масла, соли и сметаны быстро замесить тесто, раскатать его в пласт и нарезать на квадратики. На середину каждого квадратика положить повидло. Квадратики свернуть в виде конвертиков и уложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Выпекать печенье сначала на верхнем, затем на нижнем огне в духовке до золотистого цвета. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

Состав для теста: *мука – 1,5 стакана, маргарин – 200 г, сметана – 6 ст. ложек, соль; фруктовое повидло, ванильный сахар для посыпки.*

Печенье на кефире

Кефир взбить с растительным маслом и сахаром до консистенции крема. Добавив соду, погашенную уксусом, всыпать всю муку, замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной в 5 мм, выложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в хорошо нагретой духовке. Резать печенье в горячем виде.

Состав: *мука – 500 г, сахар – 0,5 стакана, кефир – 2 стакана, растительное масло – 2 ст. ложки, сода – 1 ч. ложка, 6 %-й уксус – 4 ст. ложки.*

Соленое печенье

Муку размешать с пекарским порошком, добавить соль, шкварки, смалец, яичный желток, молоко и вымесить густое тесто. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной в палец, ножом вырезать полоски длиной 6–8 см, шириной 1,5–2 см. Изделия сверху посыпать грубой солью и тмином и выпекать при средней

температуре.

Состав: *мука – 300 г, пекарский порошок – 1 пачка, соль, шкварки – 100 г, смалец – 50 г, яичный желток – 1 шт., молоко – 100–150 г, тмин.*

Печенье соленое с тмином и сыром

Пресное слоеное тесто приготовить обычным способом, но после второго слоения раскатать в пласт толщиной 1 см. Половину пласта смазать слегка разогретым маслом, посыпать тмином, тертым сыром и солью.

Начинку накрыть второй половиной пласта, повернуть на 90°С и раскатать до толщины 1 см, сложить вчетверо и раскатать еще раз до толщины 6–7 мм.

Пласт разрезать на полоски 8—10 см шириной и каждую полоску разрезать поперек на узкие полосочки шириной 1 см, которые скрутить веревочкой, положить на противень, смоченный водой, и выпекать 10–12 минут при температуре 210–220°С.

Состав: *тесто слоеное пресное – 600 г, тмин – 1 ч. ложка, соль – 0,5 ч. ложки, сливочное масло – 100 г, сыр – 100 г.*

Печенье с черным перцем

Хорошо смешать муку со сливочным маслом и дрожжами, добавить 2 яичных желтка, соль, молоко и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, нарезать квадратиками, сверху прижать теркой для того, чтобы образовались дырочки; квадратики смазать яичным желтком и посыпать молотым черным перцем. Изделия уложить в смазанный жиром противень и выпечь при средней температуре.

Состав: *мука – 500 г, сливочное масло – 150 г, дрожжи – 20 г, яичные желтки – 3 шт., соль; молоко – 5–6 ст. ложек, черный молотый перец.*

Печенье с сыром

Муку смешать с содой и лимонной кислотой, растереть с салом, посолить по вкусу, добавить яйца (один желток оставить для смазки), сметану и вымешать тесто до средней густоты.

Тесто раскатать скалкой, смазать яйцом, посыпать тмином и тертым на терке сыром и сложить. Этот процесс повторить 4–5

раз. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и нарезать прямоугольники размером в спичечную коробку. Поверхность печенья еще раз смазать яичным желтком, не попадая смазкой на бока изделия, иначе будет плохой подъем, и посыпать тертым сыром. Выпекать печенье на смазанном жиром противне при 250°С.

Состав: *мука – 2,5 стакана, сало – 200 г, яйца – 2 шт., сода, лимонная кислота, сметана, сыр, тмин.*

Печенье творожное

Из муки, соды, сахарного песка, сливочного масла, творога и сметаны замешать крутое тесто и раскатать его в пласт 4–5 раз скалкой. Последний раз тесто раскатать толщиной 5 мм и формочкой или стаканом вырезать полумесяцы.

Печенье выпекать при температуре 250°С. Теплое печенье посыпать ванильным сахаром, а когда оно остынет, до половины опускать в теплую шоколадную помаду или заглазировать.

Состав: *мука – 2 стакана, сахарный песок – 0,5 стакана, масло сливочное или маргарин – 200 г, творог – 200 г, сметана – 1 ст. ложка, сода, ванильный сахар, помада или глазурь.*

Печенье «Орлиное гнездо»

Муку смешать с порошком для печенья, добавить протертый творог, смалец, сахар и все хорошо вымесить. Из теста сформовать шарики величиной в крупный грецкий орех и расплющить пальцами так, чтобы по краям остались невысокие бортики. Углубления заполнить начинкой, уложить печенье в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпечь изделия при средней температуре. При подаче на стол посыпать ванильным сахаром.

Приготовление начинки. Сахар, молотый орех, ванильный сахар, яйца, тертую лимонную цедру и просеянные сухари хорошо вымешать до получения однородной массы.

Состав для теста: *мука – 200 г, пекарский порошок – 0,5 пачки, протертый свежий творог – 200 г, смалец – 150 г, сахар – 60 г; ванильный сахар для посыпки;* ***для начинки:*** *сахар – 80 г, жареные ядра молотого лесного ореха – 80 г, ванильный сахар – 0,5 пачки, яйца – 2 шт., тертая цедра половины лимона, белые просеянные сухари – 2 ст. ложки.*

Печенье «Золотистое»

Маргарин растереть с сахарным песком до пышной массы, добавить готовое морковное пюре (густое), перемешать с мукой, содой, солью и ванилином. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать печенье различными выемками. Выпекать печенье при температуре 220–230˚С в течение 10–15 минут.

Состав: *мука – 2,5 стакана, сахарный песок – 0,5 стакана, маргарин – 100 г, яйцо – 1 шт., морковное пюре – 70 г, сода, ванилин.*

Печенье «Золотистое» по-венгерски

Дрожжевое тесто приготовить безопарным способом. Для этого дрожжи развести в теплом молоке и соединить с одной столовой ложкой сахарного песка, 50 г маргарина, желтками, солью и просеянной мукой. Тесто замесить густое и поставить в теплое место для брожения на 1 час. Тесто перемешать и выложить на доску, посыпанную мукой.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и рюмкой вырезать небольшие лепешки, величиной с орех, обмакнуть в оставшийся маргарин и выложить на противень рядами. Каждый ряд посыпать измельченными орехами, смешанными с сахарной пудрой или крупно нарезанным изюмом. Лепешки положить одну на другую в 2–3 ряда. Выпекать печенье при температуре 200–220˚С до золотистого цвета.

Состав: *мука – 1,5 стакана, маргарин – 100 г, сахарная пудра – 100 г, яичные желтки – 3 шт., дрожжи – 15 г, молоко – 1 стакан, ванилин, соль, ядра орехов – 75 г, изюм.*

Печенье из овсяных хлопьев

Все продукты хорошо перемешать и сформовать небольшие шарики, которые выложить на противень, смазанный маслом, и дать изделиям расстояться. Шарики слегка прижимать к противню, чтобы получились лепешки, и выпекать при температуре 180–200˚С в течение 15 минут.

Состав: *мука – 0,7 стакана, сахарный песок – 0,5 стакана, растопленные масло или маргарин – 0,5 стакана, овсяные хлопья – 1 стакан, орехи рубленые, дрожжи – 0,5 ч. ложки, мед – 1 ст. ложка.*

Печенье «Овсяная стружка»

Маргарин взбить с сахаром, добавить цедру сметану, хлопья и смешанную с содой муку. Дать тесту постоять 30–40 минут, выложить двумя чайными ложками на смазанный маслом лист маленькие лепешки (расстояние друг от друга 2–3 см) и выпекать в умеренно жаркой духовке до желтовато-коричневого цвета. Дать печенью слегка остыть и осторожно переложить лопаткой на маленькую бутылку или стержень, чтобы оно свернулось в виде стружки.

Состав: *мука пшеничная высшего сорта – 100 г, маргарин – 200 г, сахар – 150 г, сметана – 0,5 стакана, хлопья овсяные – 150 г, тертая цедра половины лимона, сода пищевая.*

Печенье вафельное

Взбить в пену 2 яичных белка, добавить к ним сахар и поджаренный молотый орех. Все продукты хорошо вымешать. На вафли уложить ореховую начинку пластом толщиной в палец, сверху смазать яичным белком, посыпать нарезанным соломкой миндалем и подсушить в духовке.

Состав: *яичные белки – 3 шт., сахар – 140 г, поджаренные молотые ядра лесного ореха – 160 г, миндаль, готовые вафельные пласты.*

Печенье «Косички»

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм и разрезать на полоски шириной 15 см. Каждую полоску разделить поперек на узкие полосы шириной 5 мм. Из трех полосочек сплести косички, положить на смазанный маслом противень, смазать каждое печенье яйцом и посыпать измельченными орехами или корицей.

Выпекать изделия 10–15 минут при 220–240°С.

Состав: *тесто сдобное сладкое из 2 стаканов муки, яйцо для смазки – 1 шт.; для посыпки орехи или корица.*

Печенье «Крендельки по-еврейски»

При замесе в тесто добавить ложку меда. Готовое тесто сформовать в виде колбаски, от которой ножом отрезать

небольшие кусочки теста для каждого печенья по 20 г. Кусочек теста раскатать на столе или доске в виде веревочки с утолщением в середине. Концы веревочки скрестить и соединить с утолщенной частью на расстоянии 1 см друг от друга в виде кренделька. Верх посыпать сахарным песком с корицей. Выпекать печенье 12–15 минут при температуре 220–240°С.

Печенье пасхальное

Желтки смешать с солью, сахаром, корицей, лимонным соком, растопленным гусиным жиром и толченой мацой. Тесто должно быть жидким. Дать ему постоять час и ввести взбитые в крутую пену белки. В кипящий в маленькой кастрюльке гусиный жир опустить ложкой кусочки теста. Когда они поджарятся, вынуть их, посыпать сахарной пудрой с корицей и подать в горячем виде.

Состав: *тесто сдобное сладкое из 2 стаканов муки, мед – 1 ложка, яйца – 5 шт., маца – 100 г, сахар – 1,5 ч. ложки, лимонный сок – 1 ч. ложка, гусиный жир – 1 ст. ложка, корица, соль;* ***для посыпки:*** *сахар – 0,5 стакана, корица.*

Печенье «Свиные ушки»

Яичные белки взбить с сахаром, добавить водку или коньяк, масло или маргарин (размягченные), цедру, муку, замешать однородное тесто, накрыть и выставить на 2–3 часа на холод. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на полоски шириной 2–3 см и длиной 9—10 см. Посередине полоски сделать продольный разрез длиной 1,5–2 см. В разрез продевать один конец полоски.

Жарить в разогретом масле до светло-коричневого цвета, выложить на сито, дать стечь и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *мука пшеничная высшего сорта – 150–175 г, масло сливочное или маргарин – 50 г, яйца – 8 шт., сахар – 2 ст. ложки, водка или коньяк – 1 ст. ложка, тертая цедра половины лимона, масло подсолнечное для жарения, пудра сахарная.*

Печенье «Кара коз»

Тщательно отделенный от желтка белок охладить и взбить. Не прекращая взбивания, постепенно добавить сахарный песок, сначала маленькими порциями, а в конце – большими. Общая

продолжительность взбивания 25–30 минут. Во взбитую белковую массу добавить перебранный мак, затем быстро перемешать. После взбивания объем белков должен увеличиться в 5–6 раз.

Полученную массу отсадить из бумажного или кондитерского мешочка с зубчатой трубочкой на листы, застланные бумагой либо слегка смазанные маслом, в виде ромашки и выпечь при низкой температуре (100–110°С) в течение 30–40 минут.

Состав: *сахар – 4 стакана, яичные белки – 4 шт., мак – 2 ст. ложки, ванилин.*

Печенье «Ай»

Приготовить песочное тесто, раскатать в пласт толщиной 0,8 см, смазать желтками, наштамповать тонким стаканом полуфабрикаты круглой формы и столько же штук в виде полумесяца. Затем на полуфабрикат круглой формы уложить полумесяц и украсить 2–3 изюминками.

Состав: *мука – 4 стакана, масло сливочное или маргарин – 1,3 стакана, яйца – 2 шт., сахарный песок – 1,3 стакана, соль – 0,3 ч. ложки, изюм – 0,5 стакана, ванилин, сода – 0,5 ч. ложки.*

Печенье «Лепестки лотоса»

Масло растереть с сахаром. Миндаль слегка подрумянить и мелко нарубить, смешать с маслом и сахаром, а затем с мукой и содой. Тесто быстро замесить, раскатать в жгут диаметром 3–4 см и поставить на 1–2 часа на холод; лучше всего поместить тесто в морозильник. Затем нарезать на тонкие ломтики и выпекать печенье в течение 5–7 минут на слабом огне. Каждое печенье украсить капелькой разогретого шоколада или кусочками мармелада.

Состав: *мука – 500 г, сахар – 350 г, маргарин – 250 г, корица – 1 ч. ложка, сода – 1 ч. ложка, яйца – 2 шт., миндаль очищенный – 250 г.*

Печенье «Семилунэ»

Муку, растопленное масло, сахар, крутые желтки, предварительно протертые сквозь сито, а также лимонный сок и тертую цедру смешать и растереть вначале ложкой, а затем руками до образования однородного теста. Тесто раскатать в

пласт толщиной 3–4 мм, стаканом вырезать из него печенье в форме полумесяца и выпекать на противне в духовке на слабом огне. Затем печенье по двое склеить мармеладом и покрыть лимонной глазурью.

Состав: *мука – 2,5 стакана, масло – 280 г, пудра сахарная – 2,5 стакана, яичные желтки – 10 шт., мармелад – 200 г, сок и цедра одного лимона, глазурь, сахарный песок – 0,5 стакана, сок лимона, цедра лимонная сухая – 2 ч. ложки.*

Печенье «Пипаркоок»

Масло растереть с сахаром, затем добавить яйца, растирая их добела. Замешать некрутое тесто, прибавить разведенный в воде горячий мед и патоку и затем добавить остальную муку до получения крутого теста, одновременно вводя молотые пряности и аммоний. Тесто тотчас же раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см, нарезать прямоугольники (3х5 см), нанести узор в виде параллельных линий, смазать желтком и выпекать в духовке на умеренном огне 10 минут.

Состав: *мука – 1 кг, сахарный песок – 0,5 стакана, мед – 100 г, патока – 100 г, масло – 5 ст. ложек, яйца – 2 шт., вода – 0,5 стакана, корица – 3 ч. ложки, гвоздика – 7 бутонов, имбирь – 1,5 ч. ложки, мускатный орех (молотый) – 0,5 ч. ложки, черный перец (молотый) – 0,5 ч. ложки, углекислый аммоний – 1,5 ч. ложки.*

Печенье «Домашнее»

Приготовить песочное тесто. Раскатать тесто ровным слоем толщиной 5–7 мм и с помощью круглой рифленой выемки вырезать из него заготовки, испечь, охладить. В поверхность охлажденного печенья тщательно пальцами втереть очень тонким слоем густой яблочный или сливовый джем, после чего покрыть шоколадной глазурью, украсить поверхность четвертушкой ядра грецкого ореха.

Приготовление шоколадной глазури. Смешать в миске какао-порошок и сахарную пудру, просеянные через ситечко, добавить горячую воду и растопленное сливочное масло, все тщательно перемешать до получения однородной блестящей массы.

Состав для теста: *мука – 2 стакана, сливочный маргарин – 230 г, сахарная пудра или мелкий сахар – 1 стакан, яйцо – 1 шт., лимон – 0,5 шт., цедра, питьевая сода и соль;* ***для шоколадной глазури:*** *сахарная пудра – 150 г, какао-порошок – 2 ст. ложки,*

горячая вода – 3 ст. ложки, растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки.

Печенье «Сказка»

Тесто приготовить, как указано в предыдущем рецепте. Раскатать тонким слоем толщиной примерно в 5 мм, сделать круглой выемкой заготовки диаметром примерно 3,5–4 см. Выпекать при температуре 180–200°С до светло-золотистого цвета. Затем охладить. После полного остывания в поверхность печенья, которая, заметим, должна быть ровной и гладкой, тщательно, ровным слоем втереть густой яблочный или сливовый джем. Затем покрыть шоколадной глазурью и дать хорошо остыть. Поверх глазури сделать надпись «Сказка» белой сахарной и розовой глазурью (для получения розовой глазури в белую нужно добавить несколько капель клюквенного сока).

Состав для теста: *мука – 2 стакана, сливочный маргарин или масло – 250 г, сахарная пудра или мелкий сахарный песок – 1 стакан, яйцо – 1 шт., лимон – 0,5 шт., сода, соль;* ***для шоколадной глазури:*** *сахарная пудра – 150 г, какао-порошок – 2 ст. ложки, горячая вода – 3 ст. ложки, растительное масло – 2 ст. ложки;* ***для сахарной глазури:*** *яичный белок – 1 шт., очень мелкая, просеянная сахарная пудра – 0,25 стакана;* ***для смазывания:*** *густой яблочный джем – 2-3 ст. ложки.*

Печенье «Сливочный язычок»

Продукты тщательно вымешать. Металлический лист смазать сливочным маслом и из кондитерского мешочка выжать на него тесто, образуя при этом овальные лепешки с одним тупым концом. Выпекать при средней температуре на верхнем огне.

Состав: *мука – 3 стакана, сахарная пудра – 1,5 стакана, яйца – 3 шт., масло сливочное или маргарин – 100 г, ванилин, соль, сода, охлажденная сметана.*

Печенье рассыпчатое

Замесить крутое тесто, разрезать его на куски и выдержать около одного часа. После выдержки тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм и вырезать печенье различной формы.

Выпекать в прохладной духовке при температуре 130–150°С

до золотистого цвета.

Состав: *мука – 120 г, яичные белки – 4 шт., сахар – 140 г, сливки – 100 г.*

Печенье «Восторг»

Из всех продуктов замесить крепкое тесто. Разделить его на 2–3 части и каждую раскатать тонким пластом. Различными формочками вырезать коржики, уложить их на несмазанный противень и выпекать до светло-коричневого цвета.

Состав: *мука – 560 г, сахар – 250 г, сливочное масло – 80 г, сметана – 150 г, яйца – 3 шт., ванилин, сода – 1 ч. ложка.*

Печенье из кукурузных хлопьев

Кукурузные хлопья и орехи измельчить и смешать с пекарским порошком. Яичные белки взбить, продолжая взбивать, добавить сахар и ванилин.

В крепкую пену из яичных белков примешать кукурузные хлопья с орехами и пекарским порошком, чайной ложкой выложить на смазанный маслом лист маленькие лепешки и выпекать в умеренно жаркой духовке до золотистого цвета.

Состав: *кукурузные хлопья – 2 стакана, орехи дробленые (жареные) – 0,5 стакана, пекарский порошок – 0,5 ч. ложки, яичные белки – 2 шт., сахар – 150 г, соль и ванилин – на кончике ножа.*

Домашнее печенье лимонное

В муку добавить растертое свежее сливочное масло, яйца, сахарную пудру, молоко, тертую корочку лимона, ванилин и замесить тесто. Из теста разделать печенье разнообразной формы. Выпекать 7–8 минут при температуре 200–210°С.

Состав: *мука – 1 кг, масло – 200 г, яйца – 6 шт., сахарная пудра – 400 г, молоко – 0,5 стакана, сода – 0,5 ч. ложки, цедра одного лимона, ванилин.*

Русское печенье

Муку смешать с питьевой содой, сахаром, просеять через сито на разделочную доску, добавить размягченное масло, сметану,

яйцо и замесить тесто, которое раскатать на посыпанной мукой доске. Затем фигурными формами нарезать тесто. Фигуры из теста переложить на противень, смазать яйцом, наколоть сверху вилкой и выпечь в горячей духовке.

Состав: *мука – 400 г, питьевая сода на кончике ножа, сахарная пудра – 3 ст. ложки, размягченное сливочное масло – 2 ст. ложки, сметана – 1 стакан, яйцо – 1 шт.*

Печенье из овсяных хлопьев

Овсяные хлопья насыпать на сито и отсеять мучель (отсеянную муку). Хлопья высыпать на противень и прогреть в духовке, чтобы придать им вкус каленого ореха и желто-коричневый цвет. Во время прогревания хлопья перемешивать, чтобы они одинаково подрумянились и не пригорели – в противном случае они будут горькими. Масло растереть с сахаром в пену, добавить яйцо и пряности, цедру лимона или ванилин, рубленные орехи, остывшие хлопья. Тесто класть чайной ложкой на противень. Выпечь печенье в духовке. Оно должно быть желто-коричневого цвета, сухим при разломе.

Состав: *масло или маргарин – 750 г, сахар – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., цедра лимона или щепотка ванилина, овсяные хлопья – 2 стакана, рубленые орехи – 2 ст. ложки.*

Парижское печенье

Муку смешать с сахаром, просеять через сито на разделочную доску, добавить масло или маргарин, измельченную лимонную цедру, яйца и замесить тесто, которое оставить на 10 минут полежать. Затем готовое тесто пропустить через мясорубку с фигурной решеткой, сформовать из теста фигуры разнообразного вида, переложить на слегка смазанный маслом противень и выпечь в теплой духовке. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Состав: *мука – 1,5 стакана, сахарная пудра – 1 стакан, растертые орехи – 1 стакан, сливочное масло или маргарин – 100 г, лимонная цедра, яйца – 2 шт.*

Печенье с мармеладом

Масло посечь с мукой, добавить сметану и замесить тесто.

Разделать тесто на 4 части, поставить в холодильник на 20 минут. Затем каждую часть теста тонко раскатать на подпиленном мукой столе, разрезать на 12 частей (треугольников). На широкий край положить кусочек мармелада и завернуть рулетиком. Выпекать на смазанном маслом противне 10 минут.

Состав: *мука – 1,5–2 стакана, сливочное масло – 200 г, сметана – 1 стакан;* ***для начинки:*** *мармелад (или джем) – 200 г.*

Печенье «Нива»

Вареные желтки растереть с растопленным маслом, добавить соды, погашенной уксусом, сметану, муку, замесить тесто. Раскатать пласт толщиной 5 мм, вырезать стаканом или специальными формами печенье, выпечь в духовке.

Приготовление глазури. Смешать молоко, какао, сахар и кипятить 5 минут.

Вафли измельчить. Готовое печенье обмакнуть в глазурь и обвалять в вафлях.

Состав: *вареные яичные желтки – 4 шт., сливочное масло – 200 г, сметана – 4 ст. ложки, мука – 3 стакана, сода – 0,5 ч. ложки, вафли без начинки – 300 г;* ***для глазури:*** *молоко – 7 ст. ложек, сахар – 0,5 стакана, какао-порошок – 3 ч. ложки.*

Печенье из пресного теста

Просеять муку на пирожковую доску или в миску, посередине сделать углубление, вбить в него яйца, добавить соль, сахар, ром или коньяк и растопленное масло. Все продукты перемешать, вымесить вязкое тесто, накрыть его, дать постоять 20–30 минут, раскатать в тонкий пласт и сформовать печенье различной формы (кольца, ромбы и т. п.).

Обжарить в разогретом жире, выложить на сито, чтобы стек излишний жир, и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *мука – 250 г, яйца – 2 шт., соль, сахар – 1 ст. ложка, ром или коньяк – 1 ст. ложка, растительное масло или растопленное сливочное масло – 1 ст. ложка, жир, сахарная пудра.*

Печенье «Узелки»

Маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйцо, затем сметану, тмин, немного соли и смешанную с

пекарским порошком муку. Замесить тесто, дать 20–30 минут постоять. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него тесторезкой полоски длиной 10 см и шириной 1 см, завязать их узлом и обжарить во фритюре до золотистого цвета. Готовое печенье выложить на сито и дать жиру стечь. Охлажденные изделия посыпать сахарной пудрой.

Состав: *маргарин – 75 г, сахар – 3 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, коньяк – 0,5 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, соль, мука – 250 г, пекарский порошок – 1 ч. ложка, растительное масло или растительный жир, сахарная пудра.*

Печенье к кофе

В воду положить сахар и имбирь и варить 15 минут, не мешая. Затем остудить. Приготовить тесто из муки, соли, порошка, сливочного масла и яиц (добавить немного молока).

Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, затем нарезать его на квадраты величиной 5х5 см. Каждый квадрат разрезать на три полоски так, чтобы верхний край остался целым. Надрезанные края скрепить. Полученные печенья (они напоминают косички) жарить в кипящем жире до тех пор, пока они не станут золотисто-желтыми (не класть одновременно много печенья в кипящий жир). Готовое печенье всплывает вверх. «Косички» сейчас же обмакнуть в холодный сироп, затем поместить на сито и обсушить. Подать к кофе.

Состав: *мука – 500 г, соль, углекислый аммоний – 1 пакетик, масло сливочное – 60 г, яйца – 2 шт., молоко – 1–2 ст. ложки, сахар – 500 г, вода – 0,25 л, имбирь молотый – 0,5 ч. ложки, жир для жарки.*

Хворост

Хворост к чаю

Муку просеять в миску в виде горки, внутри сделать углубление, в которое постепенно влить смесь взбитых яиц, сливок, соли, сахара, водки. Замесить с мукой крутое тесто, дать 20 минут для вылежки, прикрыв салфеткой. Раскатать очень тонко, толщиной с лезвие ножа, нарезать узкими полосками, опустить в кипящий фритюр, обжарить хворост с обеих сторон. Извлечь из фритюра с помощью шумовки, положить на блюдо, застланное бумагой, отсушить (чтобы избыток масла впитался в бумагу).

Охлажденный хворост посыпать через частое ситечко сахарной пудрой.

Подавать к чаю.

Состав для теста: *пшеничная мука – 3 стакана, сахарная пудра – 0,5 стакана, яйца – 8 шт., коньяк или водка – 1 рюмка, соль, сливки – 1 стакан;* ***для фритюра:*** *топленое или оливковое масло – 700 г.*

Хворост обыкновенный

Замесить крутое тесто. Тесто тонко раскатать, нарезать узкими полосками длиной 10–12 см, в каждом кусочке сделать посредине разрез и продеть в него петлей один конец полоски. Можно сплести 3 узенькие полоски вместе. Топленое масло довести до кипения в кастрюле или сотейнике, влить ложку водки. Опускать хворост по несколько штук. Жир должен покрыть хворост. Готовый хворост вынуть и посыпать сахарной пудрой, смешав ее с ванилью или корицей.

Состав: *пшеничная мука – 3 стакана, яичные желтки – 4 шт., сахарный песок – 1,5 ст. ложки, водка – 2 ст. ложки, соль – 1,5 ч. ложки;* ***для жарения:*** *топленое масло.*

Хворост из жидкого теста

Приготовить жидкое тесто для хвороста из муки, молока, желтков, сахара и соли, и в конце добавить взбитые в пену белки. Тесто должно быть очень жидким и легко льющимся из носика

чайника или кружки с носиком. Тонкую струйку теста направить в разогретый кипящий фритюр так, чтобы получилась сетка или сетчатый клубок хвороста. После зарумянивания его извлечь из фритюра с помощью шумовки, положить на блюдо для отсушки.

Жидкое тесто можно формовать, используя специальное приспособление для хвороста.

Состав для теста: *мука – 2 стакана, мелкий сахар или сахарная пудра – 5 ложек, молоко – 3 стакана, яйца – 6 шт., соль;* ***для фритюра:*** *топленое масло – 600 г.*

Хворост «Игрушки»

Яйца растереть с сахаром, добавить сливки, соль, все перемешать до получения однородной массы. В миску просеять муку горкой. В центре горки сделать углубление и, постепенно вливая в него полученную смесь, замесить крутое тесто, дать тесту полежать 30 минут.

Раскатать тесто очень тонко, примерно 1–2 мм толщиной, и выемкой для печенья или пряников нарезать фигурки зверушек, птичек, рыбок, бабочек. Фигурки можно вырезать и тонким ножичком по трафаретам из плотной бумаги или картона. Из отдельных элементов, склеенных яичным белком и выдержанных некоторое время для прочности, можно сделать фигурки деда-мороза, снеговика и т. д. Обжарить в хорошо разогретом масле. Украсить изюминами, ядрами орехов (изюминка – глазок, тонкие полоски теста – усики, ушки). Готовые охлажденные изделия посыпать сахарной пудрой или какао.

Подавать к чаю, молоку, соку.

Состав: *мука – 2 стакана, сливки – 0,75 стакана, яйца – 5 шт., сахарная пудра или мелкий сахарный песок – 5 ч. ложек, соль на кончике ножа;* ***для жарения:*** *топленое масло.*

Хворост праздничный

Замесить крутое тесто. Покрыв салфеткой, дать ему полежать 30 минут и очень тонко раскатать. Сформовать в виде розочек, ромашек, хризантем. Чтобы сделать розу, надо из очень тонко раскатанного теста (как пергамин или калька) вырезать маленьким острым ножом заготовки, похожие на раскрытый парашютик. Противоположные концы заготовок соединить и вставить друг в друга так, чтобы каждый последующий почти перекрывал предыдущий, т. е. каждый лепесток как бы обнимал

другой, образуя бутон, розу. Для бутона достаточно трех лепестков, для розы – пять-шесть. Для ромашек металлической формочкой-корзиночкой вырезать из раскатанного толщиной 1 мм теста заготовки, надрезать их по направлению к центру (лепестки), склеить в центре яйцом по две или три заготовки, положив их друг на друга и несколько сместив так, чтобы лепестки верхней заготовки были бы в промежутке между лепестками нижней. Сильным нажатием в центре скрепить цветок. В центр ромашки положить изюминку, приклеив ее яйцом.

Жарить в сильно разогретом жире (фритюре) с обеих сторон до появления светло-золотистого цвета. Готовое печенье извлечь шумовкой или двумя вилками и положить для обсушки на блюдо, покрытое бумагой.

Для хризантем очень тонко раскатанное тесто нарезать прямоугольниками 4х6 см. Короткую сторону заготовки надрезать на узкие полоски шириной 2 мм и длиной 3 см. Ненадрезанную сторону заготовки свернуть трубочкой так, чтобы лепестки свисали свободно. Насадив на вилку ненадрезанный корешок цветка, осторожно опустить изделие во фритюр и удерживать на вилке, пока оно не зарумянится и не затвердеет, после чего его можно полностью погрузить в жир, обжаривая с двух сторон.

Охлажденные розы, ромашки, хризантемы при желании можно обсыпать сахарной пудрой, порошком какао.

Состав: *мука – 2 стакана, яйца – 2 шт., сметана – 1 стакан, ром – 2 ст. ложки, масло, соль;* ***для жарения:*** *топленое масло.*

Хворост «Оленьи рога»

Насыпать на столе горку муки, сделать в ней углубление. Желтки, яйцо, сливки и сахар тщательно взбить в пену, добавить истолченный миндаль, натертую на мелкой терке цедру лимона, тонко смолотый и просеянный кардамон. Полученную смесь постепенно вливать в углубление, сделанное в горке муки, осторожно перемешивая с мукой. Замесить не слишком крутое тесто, тонко раскатать, нарезать различные фигуры, напоминающие оленьи рога. Раскатанный слой теста можно навернуть на скалку, тесто снять и нарезать тонкими ломтиками. Обжарить во фритюре.

Охлажденные «оленьи рога» посыпать через ситечко сахарной пудрой. Подавать к праздничному столу.

Состав: *яичные желтки – 5 шт., яйцо – 1 шт., сахар – 1 ст. ложка, сливки – 5 ст. ложек, тертая цедра одного лимона,*

миндаль – 1 горсть, кардамон – 0,5 ч. ложки, мука – 2–3 стакана; ***для жарения:*** *топленое масло.*

Хворост «Кудри»

Яйца взбить с сахаром и солью, смешать со сливками и, всыпав муку, замесить жидкое тесто. Тесто струйкой вливать в кипящий фритюр и обжаривать с двух сторон. Размер «кудрей» должен быть примерно с чайное блюдце. Вынув из фритюра готовую продукцию «кудрей», заливать новое тесто. При этом следует помнить, что масло должно быть кипящим, а жидкое тесто надо хаотично вливать тонкой струйкой, придавая причудливую форму.

«Кудри» положить на блюдо, посыпать сахарной пудрой. Подавать к чаю, кофе.

Состав: *мука – 0,75 стакана, яйца – 5 шт., сливки – 1 стакан, сахарная пудра – 1 ч. ложка, соль;* ***для жарения:*** *топленое масло.*

Хворост сухой

Хворост сухой, в отличие от жареного, печется в духовке (при температуре 250°С) 10 минут.

Сахарный песок, масло и яйца смешать и, постепенно добавляя муку, месить 20 минут. Затем раскатать, нарезать полоски и сплести по две, уложить на противень, смазанный маслом, испечь, дать немного остыть и посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Состав: *мука – 400 г, яйца – 5 шт., сливочное масло – 100 г, мелкий сахарный песок – 50 г.*

Коврижки

Коврижка с изюмом по-немецки

Цукаты мелко порубить, миндаль смолоть, цедру натереть. Все необходимые продукты подготовить с вечера и поставить в теплое место. На следующий день просеять муку, развести в теплом молоке дрожжи и приготовить опару. Остальные продукты смешать с мукой и остатками молока. Хорошо все смешать с опарой и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто не следует держать вблизи источника тепла, чтобы жир не вытекал. Тесто должно подходить по крайней мере 2 часа. Затем разделить тесто на несколько частей весом по 500—1200 г и каждый кусок теста снова переместить и раскатать в длинные полоски. Сделать в каждой коврижке продольное углубление типа «желоб» глубиной примерно 1 см и меньший край наложить на больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке в течение часа. Затем смазать маслом и покрыть глазированным сахаром. Еще раз смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *мука – 2 кг, смалец – 100 г, сало очищенное – 100 г, маргарин – 800 г, изюм – 850 г, миндаль сладкий – 150 г, миндаль горький – 65 г, цукаты, цедра лимона – 100 г, сахар – 325 г, молоко – 0,5л, дрожжи – 150 г, соль – 20 г, мускат – 0,25 ч. ложки;* ***для смазки:*** *масло – 400 г, сахар – 125 г, пудра сахарная – 125 г, сахар ванильный – 1 пакетик.*

Медовая коврижка

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить подогретый мед, измельченные пряности и смешанную с пекарским порошком муку. Яичные белки взбить в крепкую пену и примешать в тесто последними. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 50–60 минут. Остывшую коврижку вынуть из формы, поверхность покрыть тонким слоем сахарного сиропа и посыпать орехами.

Состав для теста: *мука пшеничная высшего сорта – 250 г, яйца – 4 шт., сахар – 150 г, мед – 125 г, гвоздика – 0,5 ч. ложки, цукаты рубленые – 2 ст. ложки, пекарский порошок – 2 ч. ложки;* ***для покрытия:*** *пудра сахарная – 100 г, ядра дробленого жареного*

ореха – 40 г.

Сливовая коврижка

Сироп, воду и маргарин нагреть, добавить измельченные пряности, охладить, соединить со взбитыми с сахаром яйцами и смешанной с пекарским порошком мукой.

Чернослив промыть, вымочить, вынуть косточки, нарезать на полоски, слегка посыпать мукой и положить в тесто. Тесто выложить сразу на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень и выпекать в умеренно жаркой духовке 50–60 минут.

Состав для теста: *мука пшеничная высшего сорта – 500 г, маргарин – 125 г, вода – 0,75 стакана, сироп – 0,75 стакана, корица – 1 ч. ложка, гвоздика – 0,5 ч. ложки, сахар – 150 г, яйца – 2 шт., пекарский порошок – 2 ч. ложки, чернослив – 250 г.*

Шоколадная коврижка

Яичные желтки смешать с сахаром и молоком, добавить подогретый мед, измельченные пряности, мытый изюм, орехи и смешанную с пекарским порошком муку. Тесту дать постоять до следующего дня, выложить на смазанный маслом противень и разровнять так, чтобы толщина пласта составляла примерно 2 см. Выпекать в духовке со средним жаром. Горячую коврижку покрыть шоколадной глазурью и разрезать на треугольные или четырехугольные куски.

Состав для теста: *мука пшеничная высшего сорта – 500 г, мед – 200 г, сахар – 200 г, яичные желтки – 2 шт., молоко – 4 ст. ложки, ром или коньяк – 1 ст. ложка, тертая цедра одного лимона или апельсина, корица – 1 ч. ложка, ванилин, ядра дробленого жареного ореха – 50 г, изюм – 2 ст. ложки, пекарский порошок – 2 ч. ложки;* ***для глазури:*** *сахарная пудра – 150 г, какао-порошок – 2 ст. ложки, вода – 3–4 ст. ложки, сливочное масло – 1 ч. ложка.*

Коврижка клюквенная

Масло или маргарин растопить, соединить с медом, яйцом, протертой клюквой, хорошо перемешать, добавить соду, соль, муку и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в виде овального пласта толщиной примерно 1–1,2 см, положить на смазанный

жиром противень и выпекать до готовности при температуре 200–210°С, затем охладить. Поверхность охлажденной коврижки намазать густым джемом, после чего покрыть клюквенной глазурью, украсить изюмом, ядрами орехов, расписать.

Состав для теста: *мука – 800 г, натуральный пчелиный мед – 0,5 ст. ложки, масло или сливочный маргарин – 250 г, яйца – 3 шт., протертая с сахаром клюква – 3 ст. ложки, сода – 1 ч. ложка, соль на кончике ножа;* ***для глазури:*** *яичные белки – 3 шт., сахарная пудра – 2 стакана, клюквенный сок – 0,5 стакана.*

Коврижка деревенская

Мед уварить и охладить. Желтки растереть добела, добавить сметану, мед, пряности, смешанную с содой часть муки и хорошо взбить. Белки взбить, посыпать оставшейся мукой и ввести в тесто. Выложить на противень и выпечь в духовке.

Состав: *мука – 1,5 стакана, мед – 150 г, яйца – 2 шт., сметана – 0,5 стакана, сахар – 1 стакан, пряности молотые (корица, гвоздика, перец душистый), сода.*

Зефиры, помадки

Яблочный зефир

Яблочное пюре, сахарный песок и яичные белки взбить в пышную массу. Отсадить зефир из кондитерского шприца на выложенный пергамином противень.

Выпекать в духовке при невысокой температуре до тех пор, пока зефир не окрепнет.

Состав: *яблочное пюре – 400 г, сахар – 1 стакан, яичный белок – 1 шт.*

Зефир сливочный

3 стакана сливок сбить на льду в густую пену, переложить их дуршлагом в керамическую посуду, чтобы не оставалось жидкости, положить 100 г сахара, 3–4 капли лимонного сока и цедру с 1 лимона, 1,5 стакана свежей земляники или клубники, или 0,7 стакана красного варенья, без сока, смешать со сливками, сложить на блюдо.

Зефир сливочный ананасный

Очистить ананас, сварить его в одном стакане воды с 50 г сахара, выкипятить так, чтобы осталось не более двух ложек воды, протереть сквозь сито, смешать со взбитыми густыми сливками, подсыпая половиной стакана мелкого сахара, сложить в форму, засыпать льдом и солью.

Подавая, выложить на блюдо, загарнировать пирожным.

Состав: *ананас – 0,3 шт., густые сливки – 2,5 стакана, сахар – 0,7 стакана, соль – 4 стакана.*

Помадка основная

В кипящую воду всыпать сахар, размешать и нагреть сироп на сильном огне. При закипании сахарного раствора на поверхности его образуется пена. Посуду с закипевшим сиропом следует отодвигать на борт плиты с таким расчетом, чтобы сироп кипел только с одного края, при этом снять пену. Если пену не снять, то

при остывании вокруг нее начнет кристаллизоваться сахар и помадка получится грубой и серой. После снятия пены нужно увеличить нагрев, так как при слабом нагреве помадка становится темного цвета.

Во время кипения от брызг сиропа на стенках посуды образуются кристаллы сахара, которые, попадая обратно в посуду, вызывают кристаллизацию сиропа. Чтобы избежать этого, необходимо во время варки помадки снять брызги мокрой марлей, намотанной на палочку.

Карамельную патоку нагреть до 50–60°С, процедить и добавить в сахарный сироп, когда его температура достигнет 108°С. Все размешать и продолжить варку. Патока предохраняет сироп от преждевременного засахаривания и, увеличивая его вязкость, способствует при взбивании помадки образованию более мелких кристаллов.

При варке помады патоку можно заменить инвертным сиропом (10–15 % веса сахара) или пищевыми кислотами (на 1 кг помадки 1 г 80 %-й уксусной эссенции). Пищевые кислоты следует добавлять в сироп в конце его варки.

Можно помадку сварить и без патоки, инверта или пищевых кислот. В этом случае для варки сиропа вместо 250 г воды взять 350–400 г и варить его дольше. При длительной варке сахарного сиропа в нем образуется инвертный сахар и без добавления кислот (происходит частичный распад сахара на глюкозу и фруктозу). Уваривают помадку до температуры 114–115°С. Практически окончание варки помадки определяется пробой на «слабый шарик». Небольшое количество помадки быстро охлаждается на льду или в холодной воде, и если удается скатать из нее мягкий шарик, то варку следует закончить – помадка готова.

Чтобы поверхность сиропа не закристаллизовалась, сироп нужно сбрызнуть водой или положить на поверхность кусочки пищевого льда. Помадку энергично взбивают в течение 10–12 минут. В процессе взбивания сироп делается сначала мутным, но по мере насыщения его воздухом и кристаллизации его сахаром он приобретает белый цвет. Консистенция его из жидкой становится густой, сахар кристаллизуется, и образуется твердый комок помадки. Чем энергичнее взбивание, тем мельче получатся кристаллы помадки, тем она нежнее. После взбивания помадку разминают, массу плотно укладывают в посуду и оставляют для созревания на 12–24 часа. Чтобы не образовалась корочка, помадку сбрызгивают водой и накрывают влажной салфеткой.

Перед глазировкой изделий помадку, помешивая, разогревают небольшими порциями до консистенции сметаны

при 60°С. При этом надо следить за тем, чтобы помадка не расплавилась полностью, так как в этом случае блеск ее ухудшается.

Ароматизируют помадку фруктовыми соками, ликерами, винами, фруктовыми эссенциями или подкисляют пищевыми кислотами; можно окрасить помадку в различные цвета.

Состав: *сахар – 850 г, патока – 80 г, эссенция – 2 г, вода – 300 г.*

Помадка абрикосовая

К основной помадке добавить столовую ложку абрикосовой настойки, абрикосового ликера или сиропа абрикосового варенья. Подкрасить помадку в оранжевый цвет.

Помадка ананасная

К основной помадке добавить 2 столовые ложки сиропа консервированных ананасов и подкрасить в желтый цвет.

Помадка апельсиновая

К основной помадке добавить сок и цедру половины апельсина или столовую ложку апельсиновой настойки. Подкрасить в оранжевый цвет.

Помадка брусничная

К основной помадке добавить столовую ложку брусничной настойки, подкрасить в розовый цвет и добавить разведенную лимонную кислоту по вкусу.

Помадка вишневая

К основной помадке добавить 1–2 столовые ложки натурального вишневого сока, столовую ложку вишневой настойки, наливки или 1–2 столовые ложки сиропа вишневого варенья. Подкрасить в темно-розовый цвет.

Помадка земляничная

К основной помадке добавить 1–2 столовые ложки натурального земляничного сока, подкрасить в розовый цвет.

Помадка кизиловая

К основной помадке добавить 1–2 столовые ложки сиропа кизилового варенья. Подкрасить в розовый цвет.

Помадка мандариновая

К основной помадке добавить сок и цедру одного мандарина, добавить разведенную лимонную кислоту по вкусу. Подкрасить в оранжевый цвет.

Помадка рябиновая

К основной помадке добавить столовую ложку рябиновой настойки, подкрасить в розовый цвет.

Помадка черносмородиновая

К основной помадке добавить 1–2 столовые ложки натурального смородинового сока, или 1–2 столовые ложки сиропа черносмородинового варенья, или столовую ложку черносмородинового ликера или наливки. Подкислить по вкусу и подкрасить в темно-красный цвет.

Помадка яблочная

К основной помадке добавить столовую ложку яблочной настойки, подкислить по вкусу.

Помадка ванильная

К основной помадке добавить столовую ложку ванильного ликера, 3–4 г ванильного сахара или 2–3 капли ванильной

эссенции.

Помадка коньячная

К основной помадке добавить столовую ложку коньяка, подкрасить в оранжевый цвет.

Помадка кофейная

К основной помадке добавить столовую ложку кофейного ликера или 2 столовые ложки кофейного настоя.

Помадка молочная

Взять молока в 2 раза больше, чем основного сиропа. Сварить без кислоты до пробы на «слабый шарик». Для аромата добавить 4–5 г ванильного сахара. Молочная помадка имеет темно-кремовый цвет.

Помадка розовая

К основной помадке добавить столовую ложку розового ликера или 1–2 капли розового масла, подкрасить в светло-розовый цвет.

Помадка ромовая

К основной помадке добавить 3–4 капли ромовой эссенции или чайную ложку рома.

Сливочная помадка

Для получения шоколадной помадки в сироп при помешивании добавить какао-порошок, а для получения сливочной помадки – размягченное сливочное масло.

Состав: *сахар – 650 г, сироп инвертный – 5 ст. ложек, молоко – 0,25 стакана.*

Сметанно-шоколадная помадка

Сметану смешать с сахаром, какао-порошком, нагреть до кипения и прокипятить 10–15 минут, снять с огня и при помешивании добавить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло. После полного растворения масла помадку слегка охладить и в теплом виде использовать для покрытия поверхностей тортов, пирожных, кексов.

Состав: *сахар – 200 г, сметана – 200 г, какао-порошок – 3 ч. ложки, сливочное масло – 100 г.*

Помадка чайная

К основной помадке добавить настой, приготовленный из чайной ложки чая, подкрасить в светло-коричневый цвет жженкой.

Мармелад, пастила

Мармелад из абрикосов

Ярко-желтые зрелые абрикосы (в перезрелых плодах мало желирующих веществ) размять в пюре и уварить с сахаром, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой до тех пор, пока на вынутой лопаточке не останется слой мармелада толщиной около 2 мм. По окончании варки мармелад можно ароматизировать.

Изделия покрыть горячим мармеладом, так как при 60–70°С он уже застывает. Если изделия небольшого размера, их можно окунуть в мармелад. На поверхности изделий слой мармелада разровнять кисточкой или ножом.

Состав: *абрикосы – 1 кг, сахар – 1 кг, вода – 1 стакан.*

Мармелад из малины

Взять два стакана ягод (можно разных) и полтора стакана сахарного песка, варить полчаса. Затем ягоды протереть через сито, выложить в плоскую посудину и поставить в слабо нагретую духовку. Если масса окажется жидковатой, добавить сахар. Вынув из духовки, мармелад разрезать на квадратики.

Мармелад из слив

Сливы вымыть, удалить косточки и варить до полного размягчения в небольшом количестве воды. Сваренную массу протереть через сито и добавить необходимое количество сахара. Массу варить в посуде с широким дном на сильном огне.

Для придания мармеладу хорошего аромата к нему во время уваривания добавить мелкие кусочки сваренной цедры апельсина.

Состав: *сахар – 1 кг, вода – 3 стакана, цедра апельсина.*

Мармелад яблочный

Яблоки (лучше всего брать антоновские) вымыть, разрезать каждое на две части, удалив сердцевину, испечь в духовом шкафу, после чего протереть через сито. В полученное пюре добавить

сахар, перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до загустения (около 10 минут). Сняв с огня и не давая остыть, покрыть пирожные или торт мармеладом.

Состав: *яблоки – 500 г, сахар – 2 стакана.*

Мармелад-конфитюр из слив и яблок

Сливы без косточек, нарезанные яблоки пересыпать сахаром и варить, постоянно помешивая, до образования густой массы. Эту массу выложить в плоские лотки (коробки), выложенные пергаминной бумагой.

Состав: *сливы – 2 кг, яблоки – 1 кг, сахар – 1,5 кг.*

Пастила натуральная из крыжовника

Зрелые ягоды тщательно промыть в холодной воде и дать ей стечь, после чего крыжовник погрузить в паровую соковарку, пробланшировать паром до полного размягчения и в горячем виде протереть через сито. Полученное пюре вместе с соком, образовавшимся в процессе бланширования, поместить в эмалированный таз и уварить при слабом огне до уменьшения объема вдвое при непрерывном помешивании. При отсутствии соковарки подготовленный крыжовник поместить в эмалированный таз, предварительно налив в него чистой воды на высоту 2–3 см, и кипятить до полного размягчения ягод при частом помешивании. Пробланшированные ягоды в горячем состоянии протереть через сито, полученное пюре смешать с водой, в которой бланшировался крыжовник, и уварить до того же уменьшения объема. Пюре после остывания разлить в формы, устланные пергаминной бумагой, смазанной прокаленным растительным маслом, слоем 1,5–2 см, выставить на солнце для просушки. Пастилу можно сушить и в духовом шкафу при температуре 60–70°С в течение 12 часов.

Пастила яблочная натуральная

Яблочную натуральную пастилу приготовить из яблочного пюре. Уварить пюре с перерывами в течение 1–2 суток. Уваренное теплое пюре (температура 40°С) разлить слоем 2 см в фанерные или деревянные небольшие ящики, устланные пергаминной бумагой, смазанной прокаленным растительным маслом.

Заполненные ящики выставить на солнце и подсушивать трое суток. Как только пастила подсохнет до такой консистенции, при которой она не рвется, ее перевернуть, осторожно с помощью ножа отделить от бумаги и подвесить для просушивания на деревянные бруски или веревки.

Пастила из печеных яблок

Яблоки кислых сортов испечь в духовке и протереть через сито. Полученное пюре поместить в эмалированный таз, уварить на слабом огне при непрерывном помешивании до уменьшения первоначального объема. Уваренное остывшее пюре разлить слоем 2–3 см в ящики на промасленную пергаминную бумагу и сушить в духовке в течение 10–12 часов. После подсушки пастилу смазать тонким слоем яблочного пюре и досушить. Пастилу можно сушить также на солнце и при комнатной температуре в течение 5–6 суток.

Пастила натуральная из слив

Натуральную пастилу приготовить из натурального сливового пюре. Для приготовления подобрать спелые плоды, вымыть их, удалить косточки, бланшировать 2–3 минуты. После размягчения плодов их вместе с соком и водой, в которой они бланшировались, протереть через сито.

Полученное пюре поместить в эмалированный таз и на малом огне уваривать при непрерывном помешивании до уменьшения объема в 2 раза.

Далее поступать, как в предыдущем рецепте.

Цукаты

Цукаты из айвы

Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину с семечками, нарезать на дольки или половинки.

Дольки сварить до мягкости. В той же воде, вынув дольки, сварить очистки от айвы. Из отвара приготовить сироп. Переложить в кипящий сироп дольки, варить 5–6 минут, а затем дать смеси отстояться 6–8 часов. Чередовать варку и выстаивание 4–5 раз – до готовности.

В конце варки добавить половину чайной ложки лимонной кислоты, готовые цукаты оставить в сиропе на 6–8 часов, после чего откинуть на дуршлаг, разложить на блюде или пергамине, обсушить на воздухе или в теплой духовке с открытой дверцей и пересыпать сахарной пудрой.

Состав: *айва – 1 кг, сахар – 1,3 кг, отвар – 3 стакана, лимонная кислота.*

Цукаты из апельсиновых корок

Толстокожие апельсины разрезать на четыре части, снять кожуру и нарезать на дольки или мелкие кубики.

Корки залить холодной водой и вымочить несколько дней, меняя воду 3–4 раза в день. Затем цедру прокипятить без сахара, сливая несколько раз воду, пока не исчезнет горечь.

Из сахара и воды сварить сироп и опустить туда подготовленную цедру. Как только сироп закипит, его снять с плиты и выдержать 8—10 часов в холодном месте. На следующий день варку продолжать, прокипятить цедру 5 минут и опять выдержать в течение суток. И так до тех пор, пока цукаты не будут готовы. В конце варки добавить цедру и сок одного лимона.

Готовность цукатов определяется следующим образом: долька цуката накалывается на вилку, сироп медленно стекает, а корочка покрывается блестящим налетом.

Состав: *апельсиновая цедра – 1 кг, сахар – 1,2 кг, вода – 3 стакана.*

Цукаты из арбузных корок

С арбузных корок удалить верхнюю зеленую часть и нарезать их дольками, пластинками или вырезать фигурки формочками для печенья.

Нарезанные корки прокипятить в воде 5—10 минут до мягкости и горячими переложить в кипящий сахарный сироп. Довести до кипения, выстоять несколько часов, затем проварить 5—10 минут и снова выдержать в прохладном месте. И так несколько раз до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Цукаты оставить в сиропе на сутки, откинуть на дуршлаг и сушить на блюде или пергамине 1–2 дня, затем уложить в коробки.

Состав: *арбузные корки – 1 кг, сахар – 1,3 кг, вода – 3,5 стакана.*

Цукаты из груш

Сварить сахарный сироп, опустить в кипящий сироп груши и оставить на 5–6 часов в прохладном месте. Затем проварить еще 5–6 минут и опять выдержать 8—10 часов. В конце варки добавить по вкусу лимонную кислоту и ванилин. Готовые цукаты выдержать в сиропе 10–15 часов, а затем подсушить так же, как и яблоки, пересыпать сахаром и хранить в банках или коробках.

Состав: *груши – 1 кг, сахар – 1,1 кг, вода – 3 стакана.*

Цукаты из рябины

Сварить сахарный сироп, опустить в кипящий сироп подготовленную рябину и настаивать 8 часов. Затем проварить 5 минут и выдержать одни сутки. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Подсушить рябину так же, как и яблоки.

Состав: *рябина – 1 кг, сахар – 1,4 кг, вода – 3,5 стакана.*

Цукаты из слив

Сливы наколоть и опустить на 3–5 минут в горячую (75–80˚С) воду залить горячим сахарным сиропом и оставить на 3–4 часа, затем поставить на огонь, довести почти до кипения и опять дать выстояться 10–12 часов. Так повторить еще 1–2 раза и варить до готовности. После этого достать сливы из сиропа и приготовить цукаты.

Состав: *сливы – 1 кг, сахар – 1,2 кг, вода – 1,1 кг.*

Цукаты из смородины

Спелые ягоды смородины (черной, красной или белой) промыть в холодной воде, дать воде стечь и поместить в эмалированный таз. Одновременно приготовить сахарный сироп. Сироп кипятить 5–7 минут до полного растворения сахара и горячим залить в таз с ягодами, после чего кипятить 5 минут и оставить на 8—10 часов. После выдержки ягоды уварить до готовности. Уваренные ягоды вместе с сиропом в кипящем состоянии откинуть в дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить в таком состоянии на 1,5–2 часа для полного стекания сиропа и остывания ягод. Остывшие, пропитанные сиропом ягоды размять чайной ложкой по 10–12 штук и разложить порциями на плоскую тарелку или сито, слегка обсыпанные сахаром. Разложенные порциями ягоды смородины обсушить при комнатной температуре в течение 5–6 суток или в духовке при температуре не выше 40˚С в течение 2,5–3 часов.

После подсушки из каждой порции ягод вручную сформовать шарик диаметром 15–20 мм. Шарики обкатать в сахаре и уложить на сито для подсушки. Обсыпанные сахаром шарики можно дополнительно прокатать в ладонях для придания более круглой и гладкой поверхности. Досушить их при комнатной температуре в течение 5–6 суток или в духовке при температуре не более 35–40˚С в течение 2,5–3 часов. Готовые цукаты во избежание пересыхания уложить в чистые сухие банки и герметически укупорить крышками. Сироп от цукатов можно использовать как варенье.

Состав: *ягоды – 1 кг, сахар – 1,2 кг, вода – 300 г.*

Цукаты из яблок

Яблоки промыть, очистить, удалить сердцевину с семечками и нарезать на дольки или половинки. Мелкие яблоки использовать целиком, но предварительно наколоть вилкой. Нарезанные яблоки накрыть салфеткой, смоченной в холодной воде, или погрузить в слабый раствор лимонной кислоты, чтобы они не потемнели.

Подготовленные яблоки залить кипятком (3 стакана) на 5 минут, затем воду слить и приготовить на ней сахарный сироп. В кипящий сироп опустить яблоки, довести до кипения и поставить

в прохладное место на 8—10 часов. Затем проварить 5 минут при слабом нагреве и опять выдержать 5–6 часов. Цукаты готовы, когда дольки становятся прозрачными.

Цукаты оставить в сиропе на сутки, после чего откинуть на дуршлаг и разложить на блюде или пергамине для просушки на 1–2 дня. Готовые цукаты пересыпать сахаром и уложить в коробки.

Для длительного хранения цукаты оставить в банках с сиропом, как варенье, а при надобности слить сироп и подсушить.

Состав: *яблоки – 1 кг, сахар – 1,1 кг, вода – 3 стакана.*

Пасты

Паста ванильная

Творог, сметану, масло, яйцо, сахар соединить, подогреть, помешивая до тех пор, пока не появятся пузыри. Добавить ваниль, поместить под пресс на 15 часов.

Состав: *творог – 800 г, сметана – 0,5 стакана, сливочное масло – 100 г, яйцо – 1 шт., сахарный песок – 200 г, ваниль.*

Паста изюмно-ореховая

Последовательно растереть все продукты, прибавить ошпаренные кипятком и очищенные миндаль и изюм (то и другое измельчить), поставить на очень слабый огонь на 1 час, мешать, не давая закипеть. Затем поставить в холодильник, прибавить пряности, остудить и поместить под пресс на 20 часов.

Состав: *творог – 600 г, сливочное масло – 200 г, сметана – 2 стакана, яйца – 4 шт., сахарный песок – 400 г, миндаль – 80 г, изюм – 180 г, цедра – 6 ч. ложек, ванилин – 0,25 ч. ложки.*

Паста лимонная

Домашний творог поместить на 6 часов под пресс, затем растереть с остальными компонентами, поставить на 1 час на очень слабый огонь, не переставая помешивать и не давая закипеть.

Остудить на льду, положить под пресс на 16–20 часов.

Состав: *творог – 250 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 3 шт., сахарный песок – 200 г, сливки – 1,5 стакана, цедра 2–3 лимонов.*

Паста изюмно-цукатная

Творог залить водой так, чтобы он плавал в ней (4–5 л), прокипятить, отжать его, растереть. Добавить остальные продукты и последовательно растереть. Поместить на 12 часов в холодное место под пресс.

Состав: *творог – 1,4 кг, сливочное масло – 400 г, яйца – 5 шт., сметана – 2 стакана, сахар – 400 г, цукаты – 0,5 стакана,*

изюм – 180 г, ванилин – 0,25 ч. ложки, цедра – 2 ч. ложки, мускатный орех – 0,5 ч. ложки, ванилин – 0,25 ч. ложки.

Паста печеная

Замесить густое тесто, выпечь в форме, смазанной маслом, предварительно смазав смесь взбитым яйцом.

Состав: *творог – 800 г, желтки – 6 шт., сметана – 1,5 стакана, сахар – 200 г, корица – 2 ч. ложки, цедра – 4 ч. ложки, изюм – 180 г, мука – 100 г, сода или пекарский порошок – 0,25 ч. ложки.*

Разнообразные кондитерские изделия

Бисквитный пирог с фруктами и сливками

Приготовить бисквит. Остывший пирог покрыть смешанными с сахаром ломтиками консервированных фруктов, джемом или повидлом. Сливки взбить с сахаром в густую пену и нанести на бисквит ровным слоем, сверху посыпать измельченными орехами или шоколадом. Пирог нарезать на прямоугольные куски.

Состав для теста: *яйца – 6 шт., сахарный песок – 150 г, мука – 95 г, картофельный крахмал – 65 г, лимонная цедра;* ***для начинки:*** *консервированные фрукты – 500 г, сахарный песок – 50 г, орехи или шоколад – 25 г;* ***для покрытия:*** *сливки – 400 г, орехи или шоколад – 25 г, сахарный песок – 50 г.*

Пирог с орехами

Орехи слегка обжарить, очистить от шелухи, измельчить на терке и добавить в бисквитное тесто. Приготовленный таким образом бисквит вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать, как сказано выше. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой и сверху посыпать измельченными орехами. Можно ореховый бисквит использовать как основу для торта.

Состав для теста: *яйца – 5 шт., сахарный песок – 130 г, соль, орехи очищенные и измельченные – 110 г, картофельный крахмал – 25 г, мука – 75 г; сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари, сахарная пудра.*

Шоколадный пирог

Масло растереть, взбить с сахарным песком и, продолжая взбивать, добавить по одному 7 яиц. Муку, пекарский порошок, тертый шоколад смешать и высыпать в яично-масляную смесь, понемногу разводя ее молоком.

Все размешать, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать в духовке при температуре 200–220°С в течение 40–50 минут. Остывший пирог

вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Состав: *сливочное масло – 100 г, сахарный песок – 200 г, яйца – 7 шт., мука – 250 г, пекарский порошок – 5 г, молоко – 200 г, шоколад – 75 г, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари, сахарная пудра.*

Португальский бисквит

Миндаль растолочь с двумя яйцами. Растереть 10 желтков с сахаром, маслом, затем смешать с толченым миндалем. Взбить белки в густую пену, всыпать муку с корицей, апельсиновой цедрой. Замесить тесто и выложить в формочки, посыпать сахаром. Выпекать 20 минут на умеренном огне.

Состав: *мука – 50 г, миндаль – 200 г, масло – 200 г, яйца – 12 шт., сахарный песок – 20 г, корица – 10 г, цедра апельсинная.*

Женевский бисквит

Осторожно отделенные от белков желтки смешать с сахаром и взбить до сгущения, чтобы капли, стекающие с венчика, могли чуть-чуть держаться на поверхности массы. Белки яиц взбить отдельно на холоде. Аккуратно соединить взбитые желтки с белками и мукой, чтобы белки не осели. Полученную массу вылить на противень, смазанный маслом и подпыленный мукой, или в форму на плотный лист бумаги, поверхность теста разровнять ножом и выпечь бисквит при средней температуре в жарочном шкафу 15–20 минут.

Приготовленный таким образом бисквит используют для приготовления пирожных, тортов, рулетов.

Состав: *яйца – 5 шт., сахарный песок – 100 г, мука – 100 г, масло.*

Парадный кулич

В молоке (1,2 л) распустить столовую ложку сухих дрожжей, вылить в опарницу. Потом, подсыпая понемногу муку, замесить густое тесто, как для пирога. Вымесить его как можно лучше, чтобы совершенно отставало от веселки и краев опарницы, и затем сложить в крепкий полотняный мешок, связать его бечевкой у самого края теста и опустить в ведро с водой комнатной температуры. Когда тесто выходится, мешок перевернется одним

углом вверх и сквозь поры полотна будет выходить тесто. Тогда его вынуть, разрезать бечевку, выложить опять в опарницу, прибавить стакан распущенного свежего масла. Когда масло будет растоплено, его надо осторожно слить в тесто, оставляя осадок на дне горшочка, влить туда стакан сырых яиц и всыпать пару стаканов сахарного песка, 200 г очищенного и хорошо растолченного сладкого и шесть штук горького миндаля, ложку соли, полпалочки истолченной и растертой в ступке вместе с сахаром ванили (можно взять ванилин или готовый ванильный сахар), 100 г мелкой коринки. Все это хорошенько перемешать с тестом, смачивая руки холодной водой. Когда тесто будет пузыриться и отставать от рук, значит, оно хорошо вымешено. Тогда его нужно выложить на стол, предварительно посыпанный мукой, и дать подняться, затем взять две высокие кастрюли, вымазать их дно и бока маслом и разложить в них части теста. А потом обсыпать куличи поджаренным и мелко истолченным миндалем, поставить в духовую печь на 1,5 часа, постоянно посматривая, чтобы не подгорело.

Куличи по-польски

Стакан горячего молока, два стакана горячих сливок и два стакана муки размешать и дать им остыть до температуры парного молока. Затем прибавить 25 г сухих дрожжей, разведенных в стакане молока, два яйца, все смешать и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. После этого прибавить восемь желтков, растертых с 800 г сахарного песка, и муки, посолить массу, хорошо вымесить и дать ей вторично подняться. После этого прибавить еще муки, тесто как можно лучше вымесить, переложить в форму и дать ему подняться в третий раз. После этого можно посадить кулич в разогретую духовку и печь.

Шоколадный кулич

Распустить в половине стакана воды 16 г сухих дрожжей, размешать их с полутора стаканами муки и дать этой опаре подняться в теплом месте.

После этого положить в тесто 15 желтков, растереть добела с двумя стаканами сахарного песка, выложить и втереть половину стакана натертого шоколада, четверть стакана рома, полстакана красного вина, полстакана ржаных сухарей, полстакана мелко изрубленных апельсиновых цукатов, немного толченой гвоздики

и корицы. Тесто хорошо выбить и дать ему подняться. После этого прибавить 15 взбитых белков и муки до надлежащей густоты, переложить массу в бумажную форму, вымазанную внутри маслом, дать ей еще подняться и потом печь.

Коржики с сыром

Просеянную муку поджарить на масле до желтоватого цвета, смешать с молоком и проварить 5 минут. Затем добавить тертый сыр, перемешать, ввести в смесь яйцо, взбитые желтки и поставить на огонь, все время взбивая, пока масса не закипит. Тогда снять посуду с огня, дать остыть и выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями.

Выпечь и разрезать на порции.

Состав: *мука – 90 г, молоко – 400 г, масло – 50 г, тертый сыр – 300 г, яйцо – 1 шт., желток – 2 шт., толченые сухари – 10 г.*

Коржики домашние

Муку смешать с порошком для печенья, а потом с остальными продуктами, доливая молоко до получения теста средней консистенции. Вымешенное тесто несколько раз раскатать, сложить и снова раскатать. Последний раз раскатать пласт толщиной 1 см и вырезать из него формочками печенье. Изделия выпекать при средней температуре.

Состав: *мука – 500 г, сливочное масло – 80 г, сахар – 150 г, яйца – 2 шт., молоко, ванильный сахар – 1 пачка, пекарский порошок – 1 пачка.*

Коржики с кукурузным тестом

Из пшеничной муки и дрожжей, разведенных в одном стакане теплого молока, приготовить опару. Из кукурузной муки, сахара, яйца и щепотки соли замесить на молоке другое тесте в виде бисквитного. Потом кукурузное тесто хорошо вымесить с опарой и выложить пластом толщиной 1,5 см на смазанный сливочным маслом противень. Сверху уложить сливы из варенья на расстоянии двух сантиметров друг от друга и отставить на некоторое время в теплое место для подъема. Выпекать в духовке до румяного цвета.

Готовый пирог нарезать квадратами так, чтобы на середине

каждого была слива, и посыпать сахаром. На стол подать в теплом виде.

Состав: *мука пшеничная – 2 стакана, мука кукурузная – 1 кг, дрожжи – 20 г, сливочное масло – 100 г, сахарный песок – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., молоко – 1 стакан, соль;* ***для начинки:*** *варенье сливовое – 1 стакан.*

Ореховые палочки

Из просеянной муки, масла и яйца замесить тесто (можно добавить несколько столовых ложек молока). Поставить на 1 час на холод, затем раскатать в пласт. Выложить на противень, не смазанный жиром, задвинуть в очень горячую духовку, нагретую до 180–200°С, и выпекать 20 минут. Затем дать остыть и намазать тонким слоем мармелада.

Продукты для начинки смешать, выложить на слой мармелада и поставить в духовку на 10–15 минут. Как только орехи зарумянятся, вынуть противень из духовки. Когда пирог остынет, разрезать его на палочки размером 2х4 см.

Состав: *тесто, мука – 250 г, масло или маргарин – 125 г, яйцо – 1 шт., мармелад;* ***для начинки:*** *орет молотые – 125 г, сахар – 125 г, яйцо – 1 шт., молоко – 2 ст. ложки.*

Крокеты с сыром

Просеянную муку поджарить в кастрюле со сливочным маслом до желтого цвета, развести молоком и проварить. Снять с огня, добавить тертый сыр, яйцо, взбитые желтки, опять поставить на огонь и быстро взбить. Довести массу до кипения и, когда она закипит, снять с огня и выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Разровнять массу слоем в 2 см, нарезать на порционные прямоугольники, посыпать сухарями и запечь.

Состав: *тертый сыр – 100 г, сливочное масло – 75 г, мука – 90 г, молоко – 500 г, яйцо – 1 шт., желток – 2 шт., молотые сухари.*

Крокет шоколадно-рисовый

Вареный рис смешать с ванилином, добавить 4 яичных желтка, 80 г сахара, изюм, соль.

4 яичных белка, 20 г сахара взбить в крепкую пену и добавить к полученной массе.

2 яйца, сухари и муку оставить для панировки.

Из рисовой массы скатать на доске длинные палочки, нарезать их кусками длиной 6–8 см, панировать и выпекать в смальце. Горячие изделия обкатать в смеси какао-порошка и сахара.

Состав: *рис – 400 г, молоко – 1 л, ванилин, соль, сахар – 200 г, какао-порошок – 30 г, изюм – 50 г, мука – 100 г, яйца – 6 шт., сухари – 150 г, смалец.*

Тейглах (шарики в меду)

Для шариков приготовить средней густоты яичное тесто. Из этого теста накатать тонкие жгутики по 10 см каждый. Теперь каждый жгутик намотать вокруг 0,25 дольки ореха или двух изюминок. В широкой алюминиевой кастрюле сварить сироп и, как только он начнет кипеть, быстро положить в него полученные шарики и поварить при закрытой крышке 20 минут. Готовые шарики выложить на смоченную водой доску и посыпать сверху маком.

Состав для теста: *яйца – 5 шт., водка – 1 ст. ложка, растительное масло – 2 ст. ложки, мука – 2 стакана, крахмал – 1 ст. ложка;* ***для сиропа:*** *мед – 300 г, сахарный песок – 1 стакан, вода – 1 стакан; изюм, мак.*

Кнейдлах

Яйца хорошо взбить, мацемел залить теплой водой, посолить, соединить с яйцами, добавить куриный или гусиный жир, тщательно вымесить и сделать из этой массы шарики весом 50–60 г. Довести до кипения в отдельной кастрюле воду или бульон и опустить в него на несколько минут шарики. К столу подать в бульоне, в котором они варились, или на отдельной тарелке как самостоятельное блюдо.

Состав: *яйца – 2 шт., жир – 3 ст. ложки, мацемел – 1 стакан, вода – 2 ст. ложки, соль.*

Хремзлах

Тесто для хремзлах приготовить так же, как для кнейдлах.

Отдельно приготовить начинку. Для этого в горячей воде минут на 20 замочить курагу или чернослив, мелко пошинковать и перемешать их с сахарным песком. На ладони разложить немного теста, на середину его поместить начинку, а сверху закрыть другим кусочком теста.

Придать изделию форму шарика и обжарить на сковороде с раскаленным жиром.

Для хремзлах можно применять и другие начинки: сваренное вкрутую яйцо, протертое через терку и смешанное с мелко нарезанным луком, или сверенные куриные потроха, мелко порезанные и перемешанные с пассерованным репчатым луком.

Состав: *тесто;* ***для начинки:*** *курага или чернослив – 300 г, сахарный песок – 2 ст. ложки, жир.*

Лейках медовый

Яйца растереть с сахаром до образования белой массы, добавить стакан кефира, 0,5 стакана крепкого чая (охлажденного), мед, гашеную соду изюм или грецкие орехи, муку, корицу. Все смешать так, чтобы тесто не растекалось.

Подготовленную массу смазать сливочным маслом, заполнить тестом, поставить в жарочный шкаф и выпекать около часа при температуре 250°С.

Состав: *яйца – 3 шт., кефир – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, чай – 0,5 стакана, сода – 1 ч. ложка, мед – 300 г, изюм или орехи – 60 г, корица, мука, сливки.*

Слоеные квадратики с вареньем

На 1 кг сдобного слоеного теста: 0,5 стакана сахарной пудры, 500 г густого варенья.

Замесить слоеное тесто, дать ему отдохнуть, затем раскатать из него пласт толщиной в 4–5 мм. Пласт нарезать квадратиками, на них положить по чайной ложке варенья и защепить противоположные концы. Слоеные квадратики печь на большом огне в духовке. Лист перед выпечкой слегка смочить водой. Готовые квадратики обсыпать сахарной пудрой.

Шоколадно-бисквитные квадратики, глазированные лимонной помадкой

Масло или маргарин, сахар, яичные желтки тщательно размешать, затем добавить густую белковую пену, взбитую из яичных белков, соединить с мукой. Массу слегка размешать. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне. Готовое изделие глазировать лимонной помадкой и, когда помадка застынет, бисквит разрезать на квадратики.

Приготовление лимонной помадки. Сахар, горячую воду, лимонный сок, растительное масло перемешать до получения густой, блестящего оттенка массы.

Состав: *сливочное масло – 780 г, сахарная пудра – 1 стакан, яйца – 4 шт., шоколад – 180 г, мука – 1 стакан; для лимонной помадки: сахарная пудра – 1,5 стакана, горячая вода – 2 ст. ложки, лимонный сок – 2 ст. ложки, растительное масло – 1 ч. ложка.*

Кондитерская колбаска

Печенье измельчить на терке. Масло растопить, добавить какао, смешанное с молоком, сахар, все тщательно перемешать и дать массе закипеть. После остывания этой смеси добавить печенье и орехи, перемешать. Полученное тесто выложить на лист пергаминной бумаги, туго скатать колбаской и положить в холодильник на 5–6 часов.

Подать на стол, разрезав на ломтики.

Состав: *печенье – 300 г, сахарный песок – 3–4 ст. ложки, сливочное масло – 150 г, измельченные орехи – 0,5 стакана, какао-порошок – 1 ст. ложка, молоко – 2–3 ст. ложки.*

Базельские брунсли

Орехи миндаля очистить, шоколад наломать на кусочки и все натереть на терке с мелкой насадкой. Белки яйца взбить, постепенно добавляя сахарную пудру и вишневую наливку в конце взбивания всыпать протертый шоколад с миндалем и корицу.

Полученное тесто тщательно перемешать, раскатать и с помощью специальных формочек разной конфигурации вырезать печенье, которое выпечь на очень слабом огне.

Состав: *сахарная пудра – 450 г, миндаль – 500 г, горький шоколад – 100 г, корица – 8 г, яичные белки – 4 шт., вишневая наливка (ликер) – 1 ст. ложка.*

Миньон новогодний

Растопить на пару шоколад и смешать с молотыми орехами, сахаром, яйцом и ромом. Из массы сформовать шарики и на верхушку каждого положить по одной вишне в спирте, слегка вдавив их в массу.

Смазать шарики яичным белком и обкатать в тертом шоколаде.

Сушить готовое изделие сутки и выложить в бумажки для миньонов.

Состав: *шоколад – 150 г, молотые грецкие орехи – 150 г, сахар – 150 г, яйцо – 1 шт., ром – 1 рюмка, вишня в спирте, тертый шоколад.*

Шоколад

Смешать сухое молоко с какао-порошком, всыпать в горячий сироп, сваренный из сахара с водой, и массу тщательно вымешать. Добавить затем сливочное масло и все вымешивать до тех пор, пока масло не распустится.

Стеклянный поднос с невысокими бортами смазать сливочным маслом, вылить в него шоколадную массу и ножом, смазанным сливочным маслом, выровнять его поверхность. Остывший шоколад нарезать любыми фигурами.

Состав: *сухое молоко – 250 г, сахар – 500 г, какао – 70 г, вода – 150 г, сливочное масло – 100 г.*

Какао-шарики

Вымесить молотое печенье с молотым орехом, сахаром, абрикосовым повидлом и ромом. Из массы сформовать небольшие шарики (величиной в грецкий орех), обкатать их в смеси какао и сахара, выложить в бумажки для миньонов. Затем шарики положить в холодильник.

Состав: *печенье – 250 г, ядра грецкого ореха – 100 г, сахар – 150 г, абрикосовое повидло – 3 ст. ложки, ром – 3 ст. ложки, какао – 30 г, сахар для обкатки – 60 г.*

Десертный шоколад

Молочный шоколад, порошок какао и 150 г воды поместить в

миску и растопить на водяной бане. Снять с огня и добавить сахарную пудру.

Яичные желтки взбить и по одному влить в шоколад, добавить коньяк и растопленное сливочное масло. Смесь хорошо перемешать.

Яичные белки взбить до образования воздушной пены и влить их в шоколад. Формочки слегка смазать маслом и разлить по ним шоколад. Поставить на ночь в холодильник.

Осторожно опрокинуть застывший шоколад на блюдо и подать со взбитыми сливками.

Состав: *шоколад – 50 г, какао-порошок – 50 г, сахарная пудра – 0,75 стакана, яйца – 4 шт., коньяк – 2 ст. ложки, сливочное масло – 7 ст. ложек.*

Белки в шоколаде

Взбить в пену белки, добавляя в них сахарную пудру, до тех пор, пока они не загустеют. С помощью кондитерского мешка выпустить шарики в широкую кастрюлю с кипятком на 2–3 минуты, периодически переворачивая их и не давая воде закипеть. Выложить шумовкой на сито, дать стечь воде. Отдельно растереть желтки с сахаром и картофельным крахмалом, влить в них разведенное в молоке какао. Поставить на огонь (слабый) и, помешивая, довести до загустения. Затем выложить белки на блюдо и залить шоколадной смесью.

Сверху посыпать толченым миндалем, жаренным с сахаром.

Состав для белков: *яичные белки – 4 шт., сахарная пудра – 30 г;* ***для шоколадной смеси:*** *яичные желтки – 2 шт., сахарный песок – 70 г, картофельный крахмал – 10 г, молоко – 300 г, какао – 60 г, миндаль – 70 г, сахарный песок – 20 г.*

Сливочное полено

Орехи пропустить через мясорубку. Из сахара и молока сварить сироп. За 10–15 минут до конца варки добавить уксус. Сироп охладить, влить в сливочное масло и взбить до образования густой массы светло-коричневого цвета. Добавить орехи, хорошо перемешать и сформовать в виде полена.

Состав: *сахар – 650 г, уксус – 1 ч. ложка, молоко – 3 стакана, сливочное масло – 120 г, орехи дробленые – 150 г.*

Сырные батончики

Плавленый сыр растереть, добавить вкусовые вещества, яйцо и смешанную с пекарским порошком муку. Из теста сформовать маленькие батончики, обжарить во фритюре до золотистого цвета и обвалять в тертом сыре. Подавать на стол в горячем виде.

Состав: *плавленый сыр – 100 г, соль – 0,5 ч. ложки, тмин или красный перец – 0,5 ч. ложки, яйцо – 1 шт., мука – 100 г, пекарский порошок – 0,5 ч. ложки, жир, тертый сыр – 2–3 ст. ложки.*

Слоеные язычки

Слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 1 см, нарезать выемкой или стаканом на круглые лепешки. Каждую лепешку посыпать сахаром и затем раскатать скалкой, придавая ей форму язычка. Толщина лепешки должна быть 5 мм. Лепешки уложить на металлический лист, слегка смоченный водой. Выпекать язычки при температуре 260–280°С до расплавления сахара на поверхности язычков.

Состав: *мука – 2,5 стакана, соль – 0,3 ч. ложки, масло сливочное – 400 г, лимонная кислота – 4–5 капель, вода – 0,75 стакана, яйцо – 1 шт., сахар – 1 стакан.*

Тартины

Очищенный сладкий миндаль толочь как можно лучше, подливая понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился, после чего прибавить 200 г сахара и продолжать толочь, чтобы образовалась однородная масса в виде теста. К этой массе добавить 1 ложку сливочного масла, 100 г муки, 100 г шоколада, 4 сырых яйца и, хорошо перемешав, наделать четырехугольные кусочки, которые запечь на подмазанном маслом противне. Отдельно подать холодные сливки или молоко.

Состав: *сладкий миндаль – 200 г, сахар – 200 г, сливочное масло – 1 ложка, мука – 100 г, шоколад – 100 г, яйца – 4 шт.*

Чак-чак

Яйца взбить, влить коньяк, посолить и, постепенно подсыпая муку, замесить тесто. Дать ему полежать под салфеткой, раскатать в тонкий пласт, разрезать его на полоски шириной 2–3 см, нарезать лапшой и поджарить в большом количестве масла. Мед растопить и мешать до тех пор, пока сахар не растворится,

положить остывшую лапшу, хорошо перемешать. Затем положить в глубокое, смазанное маслом блюдо, спрессовать ладонями (их предварительно следует смочить водой) и, когда остынет, нарезать на кусочки.

Состав: *мука – 4,5 стакана, яйца – 7 шт., коньяк – 3 ст. ложки, мед – 0,75 стакана, сахар – 6 ст. ложек, масло топленое – 750 г, соль.*

Курабье

Масло растереть добела, ввести сахарную пудру, мед, пряности. Затем развести молоком, взбить и, введя муку, замесить тесто. Поставить его минут на 15 в холодное место, раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать стаканом печенье и выпечь его на сухом противне на слабом огне в предварительно нагретой духовке (минут 5). Когда печенье немножко остынет, посыпать его сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Состав: *мука – 1,5 стакана, сливочное масло – 3,5 ст. ложки, сахарная пудра – 3 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, молоко – 3 ст. ложки, пряности молотые (гвоздика, цедра лимона, кардамон), сахар ванильный.*

Шакер-лукум

Сахарную пудру растереть с желтками добела, добавить растертое топленое масло, коньяк, в который положен шафран, перемешать, всыпать муку, замесить тесто и поставить его на 10 минут на холод.

Затем скатать из него шарики диаметром около 3 см, слегка их приплюснуть и выпекать на слабом огне 10 минут.

Состав: *мука – 3 стакана, масло топленое – 200 г, пудра сахарная – 1 стакан, яичные желтки – 4 шт., коньяк – 2 ст. ложки, шафран.*

Галеты

Приготовить опару из дрожжей, 100 г молока или воды и поставить ее на 45 минут для брожения. Масло и сахар взбить в пену, добавить муку, опару соль и замесить тесто с оставшимся молоком. Поставить его в теплое место на 2 часа. Готовое тесто разрезать на три части, уложить в смазанные формы, дать

расстойку на 30 минут и выпекать.

Состав: *мука – 500 г, молоко или вода – 300 г, сливочное масло – 40 г, сахар – 100 г, дрожжи – 30 г, соль.*

Кольца, трубочки, булочки из заварного теста

В кастрюлю вылить всю воду по норме, положить соль, масло и довести до кипения. В кипящую воду с маслом высыпать муку, непрерывно мешая ложкой, и варить массу 2–3 минуты. Заваренное таким образом тесто немного охладить и ввести в него по одному все яйца. Все хорошо перемешать. Тесто поместить в специальный кондитерский мешок (если нет такого мешка, то его можно сделать из пергамина) и выпустить через металлическую трубочку в виде различных изделий (кольца, трубочки, булочки) на лист, слегка смазанный маслом. Чрезмерное смазывание жиром листа ухудшает качество изделий, так как на нижней корке образуются трещины. Выпекать изделия при температуре 190–200°С в течение 30–35 минут.

Состав: *мука – 1,5 стакана, яйца – 5 шт., вода – 0,75 стакана, соль – 0,25 ч. ложки, масло сливочное – 0,5 стакана.*

Вертуха с яблоками

Приготовить рубленое тесто таким образом: муку, сметану, яйца, соль, сахар и холодное масло замесить в чашке и рубить до тех пор, пока не начнет отставать от стенок чашки, затем раскатать его в одну четверть пальца толщиной. Приготовить яблочный фарш, очистив и нашинковав яблоки, перемешать с сахаром, прибавить немного мелкой корицы, коринки, кишмиша, 2–3 столовые ложки мелких сухарей, смешать, разложить его по раскатанной лепешке, свернуть ее рулетом, переложить на лист, смазать маслом и поставить в духовку или печь на 20–25 минут. Когда хорошо зарумянится, посыпать сахарной пудрой и порезать ломтями наискось.

Состав для теста: *мука – 400 г, сметана – 200 г, яйца – 2 шт., соль – 1 ч. ложка, сахар – 2 ст. ложки, масло – 200 г;* ***для фарша:*** *яблоки – 7–8 шт., сахар – 1 стакан, коринка – 100 г, кишмиш – 100 г, сухари – 2–3 ст. ложки, корица.*

Шишки, орешки, белочки, желуди

Растереть маргарин с сахарной пудрой, добавить яйцо и продолжать растирать массу до полного растворения сахара. Добавить соль, соду, ароматизатор, муку, замесить однородное, пластичное, нежное тесто. Выпекать в специальных формах, заполняя их тестом на 0,7 объема, до готовности. Готовые охлажденные половинки орешков, шишек, белочек заполнить начинкой из мармелада, джема, варенья, крема, орехов и т. д. Подавать к чаю, кофе, молоку, соку.

Состав: *мука – 2 стакана, сливочное масло или маргарин – 250 г, сахарная пудра или мелкий сахарный песок – 1 стакан, яйцо – 1 шт., сода, соль, высушенная и смолотая апельсиновая цедра – 0,5 ч. ложки.*

Багардж

В теплой воде развести дрожжи и соль. Взбить яйцо, отделить половину и растереть с сахаром добела, затем добавить растопленное масло и снова растереть. Соединить все продукты, замесить тесто, постепенно прибавляя муку, и вымешивать его в течение 20 минут. Оставить на один час подходить, затем вновь вымесить и оставить на 1,5 часа для подъема.

Готовое тесто разделить на 2 куска (один должен быть несколько больше другого). Из большего куска раскатать лепешку, нанести на нее вилкой пересекающиеся полосы, смазать яйцом. Из меньшего куска раскатать жгутики толщиной 0,5 см, скрутить их по два и обложить края лепешки, как бордюром. Густо посыпать маком, предварительно распаренным и растолченным. Выпекать на листе, смазанном маслом, в хорошо нагретом духовом шкафу 18–20 минут.

Состав: *мука – 450 г, сахар – 100 г, сливочное масло – 50 г, яйцо – 1 шт., дрожжи – 15–20 г, соль – 0,5 ч. ложки, теплая вода – 0,5 стакана, мак – 2–3 ст. ложки.*

Кос-халва

Грецкие орехи очистить, отобрать для отделки 5–6 целых ядер, остальные раздробить. Воду нагреть до кипения, добавить сахар, влить инвертный сироп и уварить до образования карамельной пробы (капелька карамельной массы на блюдечке при остывании становится стекловидной).

Треть готового сиропа охладить до 80–90°С. Параллельно взбить яичные белки до образования пышной пены, не прекращая

взбивания, медленно влить охлажденный сироп и взбить до образования белой пышной массы. Затем в нее добавить дробленые орехи, перемешать, выложить на стол, посыпанный мукой, охладить, поделить на куски и уложить в прямоугольные формы, застеленные бумагой. Выстоять в холодильнике в течение суток. Поверхность готового изделия украсить целыми половинками ядра ореха.

Состав: *сахар – 500 г, инвертный сироп – 350 г, ядра грецкого ореха – 210 г, яичные белки – 2 шт., мука пшеничная – 50 г, вода – 1 стакан.*

Грис-халва

В разогретое растительное масло высыпать манную крупу и поджарить ее на слабом огне до золотистого цвета. Отдельно сварить сироп из воды и сахара, всыпать лимонную цедру и корицу. В поджаренную крупу добавить сливочное масло и кипящий сироп. Смесь размешать и варить под крышкой 10–15 минут, затем разлить в формочки.

Готовую халву выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и корицей.

Состав: *манная крупа – 400 г, растительное масло – 20 г, сливочное масло – 100 г, сахарная пудра – 100 г, корица – 5 г;* ***для сиропа:*** *сахар – 500 г, вода – 1,2 л, лимон – 1 шт.*

Грис-халва с орехами

Миндаль ошпарить, очистить от кожицы. В растопленное масло всыпать манную крупу и, помешивая, поджаривать, добавляя орехи. Жарить до тех пор, пока орехи не станут золотистыми, а крупа – красноватого цвета.

В отдельной посуде приготовить сироп: воду вскипятить с сахаром, добавить лимон, корицу гвоздику, прокипятить, снять пену, процедить, всыпать изюм.

Залить манную крупу сиропом, размешать, закрыть крышкой и варить 5—10 минут. Готовую халву выложить в формочки, а затем на тарелку. Сверху посыпать сахарной пудрой и молотой корицей.

Состав: *манная крупа – 350 г, топленое сливочное масло – 200 г, миндаль или орехи – 150 г, изюм – 100 г;* ***для сиропа:*** *сахар – 450 г, вода – 1,1 л, корица (кора) – 5 г, гвоздика – 3 г, лимон – 1 шт., сахарная пудра – 2ст. ложки, корица (порошок) – 5 г.*

Чуч-хела фруктовая

Ядра грецкого ореха рассортировать, отделяя четвертинки от раздробленных ядер и примесей. Четвертинки ядер нанизать на нитки с таким расчетом, чтобы на одной нитке было 50–55 г. Свободный конец нитки привязать к крючку.

Фруктовую массу следует варить двумя порциями. Для этого продукты поделить на две порции: одну приготовить в начале, другую – в конце изготовления изделий.

Фруктовое пюре растереть с сахаром, поставить на огонь, довести при постоянном помешивании до кипения, уварить в течение 40–45 минут, добавить инвертный сироп, варить еще 5—10 минут, охладить до 70–80°С, ввести лимонную кислоту, предварительно разведенную в воде (1:2), и все тщательно перемешать.

В горячую фруктовую массу окунуть нитки с орехами и закрепить на перекладине, установленной над емкостью с массой. После того как избыточная масса стечет в котел, нитки с орехами подсушить в течение 1,5–2 часов. За 40–50 минут до подсушивания варить вторую порцию фруктовой массы (по вышеописанному способу), в которую вторично окунуть нитки с орехами. Окончательно подсушенное изделие обвалять в крахмале и подвесить на крючки для высушивания примерно на сутки.

Состав: *сахар – 500 г, инвертный сироп – 130 г, яблочное пюре – 200 г, абрикосовое пюре – 170 г, кислота лимонная (на кончике ножа), ядра грецких орехов – 200 г, кукурузный крахмал – 50 г.*

Щербет молочный

Из сахара и молока сварить молочную помадку. За 10–15 минут до конца варки добавить инвертный сироп.

Уваренную смесь вылить на стол, охладить и вручную лопаточкой или миксером взбить помадку до образования мелкокристаллической массы светло-коричневого цвета. В конце взбивания добавить орехи (можно цукаты или смесь орехов с цукатами). Массу разложить в формочки, выстланные бумагой, и оставить до застывания и затвердения.

Состав: *сахар – 475 г, инвертный сироп – 45 г, сгущенное молоко – 250 г, ядра грецких орехов – 280 г.*

Нуга

Сахар растворить в воде, довести до кипения, добавить инвертный сироп, прокипятить 15–20 минут. Одновременно с варкой сиропа взбить белки до образования пышной пены. В белки тонкой струйкой, не прекращая взбивания, влить инвертный сироп, добавить краситель, дробленые орехи, тонко нарезанную курагу или изюм. Все тщательно перемешать. Готовую массу охладить на столе, посыпанном мукой, раскатать в пласт толщиной 2–2,5 см и после 3–4 часов выстойки нарезать на небольшие квадратные или прямоугольные кусочки.

Состав: *сахар – 570 г, инвертный сироп – 280 г, яичные белки – 2 шт., курага или изюм – 70 г, жареные дробленые ядра орехов – 100 г, мука пшеничная – 60 г, цедра лимона или апельсина, краситель желтый или красный – 5-10 капель, вода – 1,5 стакана.*

Нуга ореховая

Сахар, мед, воду сварить почти до карамельной пробы. Белки взбить в плотную пену, перемешать с сахарной пудрой и соединить с медово-сахарной карамелью, а затем, непрерывно помешивая, уварить на слабом огне. В чашку с холодной водой влить несколько капель массы и соединить их в шарик. Если шарик твердый – масса готова. К массе добавить дробленые орехи, ваниль или цедру, перемешать, выложить на пергамин, раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см и, когда остынет, нарезать на куски.

Состав: *сахар – 500 г, сахарная пудра – 1 ст. ложка, мед – 300 г, вода – 1 стакан, очищенные грецкие орехи – 300 г, белки – 10 шт., ваниль (на кончике ножа) или цедра одного лимона.*

Нуга шоколадная

Орехи пропустить через мясорубку, какао-порошок просеять. Сахар растворить в воде, довести до кипения, добавить инвертный сироп и уварить в течение 10–15 минут до образования слабой карамельной пробы (застывшая карамельная капля становится мягкой). Треть сиропа охладить до 80–90°С. Параллельно взбить яичные белки до образования пышной пены, в которую тонкой струйкой, не прекращая взбивания, влить оставшийся инвертный сироп, постепенно добавить остальной сироп и взбить в течение 15–20 минут до образования белой пышной массы. По окончании взбивания в массу добавить дробленые орехи и какао-порошок. Все хорошо перемешать и

выгрузить на стол, посыпанный мукой. Охлажденную массу раскатать в пласты толщиной 10–15 мм, выстоять в течение 3–4 часов и нарезать на небольшие квадраты или прямоугольники.

Состав: *сахар – 600 г, инвертный сироп – 320 г, яичные белки – 2 шт., орехи дробленые – 100 г, какао-порошок – 60 г, мука пшеничная – 30 г, вода – 1,5 стакана.*

Болкаймок

Сметану налить в сотейник и, помешивая, довести до кипения на умеренном огне. Когда масло всплывет на поверхность, смешать с предварительно доведенным до кипения в другой посуде медом и хорошенько взбить, добавляя понемногу муку, чтобы масса была более густой и тягучей.

Взбивать болкаймок надо стараться как можно быстрее, чтобы масса не успела остыть во время взбивания.

Состав: *сметана – 2 стакана, мед – 150 г, мука – 1 ст. ложка.*

Гозинаки

Орехи слегка поджарить на сковороде на слабом огне, затем нарезать небольшими кубиками, но не очень мелко. Миндаль и фундук следует предварительно ошпарить и снять кожицу, а затем обжарить.

Мед прокипятить в алюминиевой или медной миске (тазике) и уварить его до такого состояния, чтобы капля, взятая на пробу, не растекалась на блюдце.

Всыпать в мед орехи и продолжать варить, непрерывно помешивая, пока не появится аромат и вкус поджаренного. Всыпать сахарную пудру, которая придает гозинаки хрупкость.

Выложить массу на деревянную доску, предварительно смоченную холодной водой (или на мраморную, смазанную маслом), раскатать в пласт толщиной 1 см скалкой, также смоченной в воде. Когда остынет, нарезать на квадраты 5х5 см, сушить до затвердения.

Состав: *очищенные орехи – 1 кг, мед – 1 кг, сахарная пудра – 50 г.*

Курабье

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и вновь растереть в однородную массу. Затем развести в молоке, взбить и замесить на этой основе тесто.

Тесту дать выстояться 10–15 минут в холодном месте, затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье и выпекать его на сухом листе в течение 3–5 минут на слабом огне в предварительно нагретом духовом шкафу.

После выпечки дать слегка остыть и еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или ванилином. Иногда курабье глазируют сверху сахаром, смешанным с кислым фруктовым соком – гранатовым или лимонным.

Назук сладкий

Приготовление теста. Теплую воду, дрожжи, муку вымесить в течение 30 минут, на такое же время поставить на расстойку.

Приготовление начинки. Топленое масло растирать 15 минут, затем добавить сахар, пряности, муку и растереть до образования рассыпчатой массы.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 см, смазать растопленным маслом, сложить вдвое, вновь раскатать и смазать. Повторив эту операцию 4 раза, свернуть в рулет, нарезать его на куски величиной с яйцо, раскатать их в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую по 1–1,5 столовой ложки начинки, затем соединить края, положить швом на противень и смазать сверху яйцом.

Выпекать 30 минут, предварительно дав тесту подойти.

Состав: *мука – 750 г, вода – 1 стакан, дрожжи – 30 г, соль – 0,25 ч. ложки, желток для смазки – 1 шт.;* ***для начинки:*** *мука – 400 г, сливочное масло – 200–250 г, сахар – 200–250 г, шафран – 1 щепотка, корица – 1,5 ч. ложки, молотый кардамон – 1 ч. ложка, гвоздика – 2–3 шт.*

Шакер-бура

Желток растереть с маслом, белок взбить, обе смеси соединить. В теплом молоке развести дрожжи, влить в масляно-яичную смесь, добавляя постепенно муку, замесить тесто, поставить его на выстойку на 1,5 часа. Подошедшее тесто

раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать из него стаканом или специальной выемкой кружки (по два на каждое печенье), положить начинку так, чтобы тесто обтягивало ее, и защипать красивым круглым швом. Подсушить на противне на очень слабом огне, а затем выпекать в течение 5—10 минут.

Состав: *мука – 300 г, сливочное масло – 75 г, теплое молоко – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., дрожжи – 10 г, ванильный сахар.*

Югатерт

Замесить тесто из муки, яиц, горячего молока, масла, соды. Раскатать в тонкий пласт толщиной 1–2 мм, смазать маслом, сверху слегка посыпать мукой, свернуть конвертом или рулетом и повторить эту операцию 6 раз. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 3–4 см в виде блина, положить на смазанную маслом сковороду и выпекать в духовом шкафу 10–15 минут. Затем разрезать на квадратики и залить растопленным медом.

Состав: *мука – 500 г, сливочное масло – 100 г, мед – 150 г, яйца – 3 шт., молоко – 0,5 стакана, сода– 0,5 ч. ложки.*

Грибочки

Замесить темное тесто и раскатать из него шарики произвольного размера, придав им форму шляпки грибка, поверхность смазать яйцом или лучше только желтком. Выпекать при температуре 180–200˚С. Ровно столько же, сколько получилось шляпок, раскатать ножек из светлого теста. При этом один конец ножки должен быть заостренным, другой – тупым. Тупой конец смазать яйцом, обмакнуть в мак. Выпекать до готовности при температуре 180–200˚С. В шляпке грибочка тонким острым лезвием ножа осторожно высверлить отверстие, смазать его яйцом и вставить заостренный конец ножки. Склеенные грибочки на 3–5 минут поместить в духовку. Можно сделать грибочки и из светлого теста, покрыв затем шляпки шоколадной глазурью.

Состав для светлого теста: *мука – 2,5 стакана, сливочный маргарин – 250 г, сахарная пудра или мелкий сахарный песок – 1 стакан, яйцо – 1 шт., натертый на мелкой терке вместе с цедрой лимон – 0,5 шт., питьевая сода, соль;* ***для темного теста:*** *мука – 2 стакана, сливочный маргарин – 250 г, сахарная пудра – 1 стакан, яйцо – 1 шт., какао-порошок – 2 ст. ложки, питьевая сода, сок лимона – 1 ч. ложка;* ***для смазывания:*** *яйцо – 1 шт.;* ***для обсыпки:***

мак – 2–3 ст. ложки.

Медовик «Тернопольский»

Хорошо прокипятить мед, снять с огня, добавить к нему 250 г муки, 20 г смальца, вымешать однородную массу и поставить в теплое место на 2–3 часа. 250 г муки просеять на доску, перемешать со 120 г сахарной пудры, 3 яичными желтками, вымесить тесто и соединить его с медовой массой.

Тесто раскатать в пласт и формочками вырезать печенье. Противень посыпать мукой и выпекать изделия в горячей печи при высокой температуре. Поверхность горячего выпеченного печенья можно смазать сладким молоком. Это придаст ему блеск.

Состав: *мед – 500 г, мука – 500 г, смалец – 20 г, сахарная пудра – 120 г, яичные желтки – 3 шт.*

Медовик «К вину»

Вымешивать до получения пенообразной массы сахар, мед и яйца, добавить молотый орех, корицу и перемешанную с пекарским порошком для печенья муку.

Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 5 мм и нарезать полосками длиной 6–8 см, шириной 1,5–2 см.

Уложить изделия на смазанный маслом противень и выпекать при средней температуре.

Состав: *сахар – 100 г, мед – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., лесной орех – 100 г, молотая корица – 0,5 ч. ложки, мука – 250 г, пекарский порошок – 1 пачка.*

Сдоба с марципаном

Взять треть просеянной муки, добавить к ней дрожжи, разведенные в теплой воде, температура которой не должна превышать 32°С, сделать опару выше средней густоты и посыпать ее тонким слоем муки. Прекращение подъема опары и слегка заметное оседание является признаком ее готовности. Тогда взять от нормы 60 % сахара, 80 % яиц, соль и нужное количество воды, все это смешать, подогреть до температуры 30–32°С, процедить и вылить в опару, хорошо перемешивая. Затем добавить остальную просеянную муку (5–6 % ее оставить для разделки теста). По окончании замеса теста добавить 60 % сливочного масла,

подогретого до температуры 26–28°С (остальное масло оставить для смазывания слоев теста), и продолжать месить тесто, пока в него не впитается масло. Замешенное тесто оставить для брожения. Когда оно хорошо поднимется, его обмять, а через 30–40 минут приступать к разделке.

Кусок теста раскатать толщиной 1,5–2 см, половину пласта смазать маслом, размягченным до консистенции густой сметаны, и накрыть другой половиной, не смазанной маслом. После этого вторично раскатать тесто толщиной 1–2 см, смазать маслом половину пласта теста и накрыть его несмазанной половиной. Через 10–15 минут тесто раскатать до толщины 5–6 мм. Сверху пласт теста покрыть тонким слоем масла и разрезать металлическим резцом или ножом на полоски шириной 15–16 см. Полосы разрезать на клинообразные дольки, на край широкой стороны дольки положить кусочек марципановой начинки и завернуть тесто вокруг начинки так, чтобы придать изделию форму рогалика.

Во время расстойки изделий не следует открывать окна или двери, чтобы поверхность изделий не обветрилась и не мешала подъему теста. Когда объем изделий, помещенных на металлический лист для расстойки, увеличится в два раза, их смазать яйцом и выпечь при температуре 240–250°С. Через 30–40 минут после выпечки поверхность сдобы смазать подогретой до 30–40°С глазурью и посыпать миндалем или другими рублеными поджаренными орехами.

Приготовление начинки. Орехи перебрать и поджарить, добавить часть сахарного песка, одну пятую яйца и пропустить массу через мясорубку. Оставшийся сахарный песок использовать на помаду, яйца – на смазку изделий, а орехи – на посыпку изделий.

Состав для теста: *мука – 500 г, сахарный песок – 25 г, сливочное масло – 150 г, яйца – 3 шт., дрожжи – 1 г, соль, вода – 150 г;* ***для начинки:*** *орехи – 8 г, сахарный песок – 65 г, яйцо – 0,2 шт.*

Аугсбургские масляные кольца

Налить в кастрюлю сливки, добавить масло, поставить на огонь и мешать до тех пор, пока масло не разойдется. Остудить, влить стакан дрожжей, всыпать муку, добавить яйца и лимонную цедру. Мешать тесто деревянной ложкой до тех пор, пока не начнет отставать. Из теста сделать кольца, уложить на лист, покрытый масляной бумагой. Дать подняться, смазать яичным

желтком, смешанным со сливками и растопленным маслом, посыпать сахаром и корицей. Выпекать на умеренном огне.

Состав: *мука – 800 г, масло – 500 г, сливки – 250 г, яйца – 2 шт., дрожжи – 1 стакан, цедра одного лимона, корица для посыпки.*

Карлсбадские калачи

Всыпать на стол просеянную муку, сделать углубление и положить туда масло. Размешать шесть целых яиц и четыре желтка со сливками, добавить дрожжи, сахар и немного мускатных орехов. Все это вылить в муку и замешать тесто, пока не начнет отставать от рук. Уложить кучками величиной в половину яйца на масляную бумагу, поставить в теплое место. Затем сделать в каждой кучке небольшое углубление, положить немного варенья, на него – взбитые белки и посыпать сахаром.

Выпекать в духовке на умеренном огне.

Состав: *мука – 600 г, масло – 400 г, яйца – 10 шт., сливки – 250 г, дрожжи – 0,5 стакана, сахарный песок – 160 г, варенье – 200 г.*

Вафли по-фламандски

Масло растереть с сахаром, добавить яйца, муку и разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, затем добавить остаток молока. Приправить солью и соком лимона. Замесить тесто и поставить в теплое место. Подошедшее тесто выпекать в специальной форме для вафель, предварительно посыпав ее ванильным сахаром. Вафли можно подать с ванильным соусом.

Состав: *мука – 220 г, масло или маргарин – 125 г, сахар – 1 ст. ложка, молоко – 0,25 л, дрожжи – 15 г, яйца – 3 шт., лимон, соль.*

Вафли со сливками или кремом

Сливочное масло размять, положить в посуду, добавить в него муку (20 % от общего количества муки), поставить посуду в холодное место и взбить деревянной веселкой до образования густой однородной массы.

В приготовленную массу, непрерывно помешивая, постепенно ввести желтки, а затем всыпать оставшуюся муку, положить

сахар, ванилин, размешать и развести тесто молоком. После этого в подготовленное тесто влить сначала взбитые сливки, затем взбитые белки и вновь осторожно размешать. Посуду с готовым тестом поставить на лед или положить в холодную воду. Выпечь тесто на специальной вафельной доске, смазанной жиром, в течение 3–5 минут. При подаче вафли начинить взбитыми сливками, кремом и т. п.

Состав: *мука – 200 г, масло сливочное – 50 г, яйца – 5 шт., сливки – 100 г, молоко – 150 г, ванилин, соль.*

Катлама с маком

На столе в муке сделать воронку, влить в нее слегка подсоленную воду, сырое яйцо, соль и замесить пресное тесто. Раскатать тесто, как для домашней лапши, обильно смазать растопленным маслом, посыпать маком и сахарным песком, сложить тесто пополам, снова смазать маслом, посыпать маком и сахарным песком и опять сложить. Сложенный вчетверо пласт переложить на сковороду, смазанную жиром, и поставить в протопленную печь.

Когда катлама испечется, дать ей остыть и нарезать кусками.

Состав: *мука – 3,5 стакана, вода или молоко – 1,5 стакана, сахарный песок – 1 ч. ложка, яйцо – 1 шт., соль;* ***для начинки:*** *мак – 2,5 стакана, сахарный песок – 2 стакана, масло топленое сливочное – 0,7 стакана.*

Гогошь

Желтки, масло, сахар растереть добела, смешать с мукой. Тесто хорошо вымешать, раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать круглой формочкой печенье диаметром 2,5 см, в центре каждого продавить пальцем небольшое углубление.

Печенье смазать яйцом, посыпать дробленными орехами и выпекать в духовке на среднем огне, а затем положить в углубление по одной ягодке вишневого варенья.

Состав: *мука – 2 стакана, масло – 150 г, пудра сахарная – 0,5 стакана, яичные желтки – 4 шт., орехи грецкие очищенные – 100 г.*

Ломтики-апельсинки

Положить в посуду сахарную пудру подготовленную

апельсиновую цедру (апельсиновую цедру заранее сварить, вытереть насухо и нарезать длинными ломтиками), топленое масло, сливки, яичный белок, все перемешать и варить на пару.

Противень смазать маслом и выложить эту массу чайной ложкой в виде бугорков на расстоянии 6–8 см друг от друга. Выпекать при средней температуре.

Нижнюю часть изделий заглазировать расплавленным шоколадом.

Состав: *сахарная пудра – 150 г, апельсиновая цедра – 150 г, топленое сливочное масло – 20 г, сливки – 1 ст. ложка, яичный белок – 1 шт., шоколад.*

Апельсиновая кожура в сахаре

Нарезать апельсиновую кожуру тонкими длинными ломтиками и вымачивать в холодной воде в течение трех суток, меняя воду по три раза в день. Затем кожуру вымачивать в холодной воде еще 36 часов, сменив за это время воду один раз, через 18 часов. В следующие два дня ломтики кипятить по одному разу в день и каждый раз после кипячения воду сцеживать, а кожуру перекладывать в свежую холодную воду. Затем бросить апельсиновые ломтики в горячий сахарный сироп на четверо суток. По истечении этого срока сироп немного подогреть, вынуть апельсиновые ломтики, обкатать в мелком сахаре, откинуть на сито и высушить. Таким же образом готовится апельсиновая кожура в шоколаде. Разница в приготовлении заключается в том, что ломтики не обкатываются в сахаре, а обмакиваются в растопленный на пару шоколад.

«Орешки»

Сироп, сахар и масло нагреть, добавить соль, цукаты и пряности. Соду пищевую растворить в яйце, добавить в остывший сироп вместе с мукой и замешать тесто. Последнему дать постоять 2–3 дня, раскатать из него тонкие жгуты, нарезать их на кусочки, сформовать шарики величиной с орех и выпекать в умеренно жаркой духовке 10–12 минут.

Состав для теста: *мука пшеничная высшего сорта – 500 г, сироп – 100 г, сахар – 100 г, масло сливочное или маргарин – 75 г, молоко – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сода – 1 ч. ложка, корица – 1 ч. ложка, тертая цедра половины лимона, цукаты – 2 ст. ложки, перец и соль.*

«Ягодка»

Взбить в густую пену белок одного яйца со столовой ложкой сахарного песка или лучше пудры. Затем взбитый белок выложить в одну тарелку а в другую насыпать сахарную пудру (полстакана). Ягоды (лучше клюкву) погрузить в белок, а затем обвалять в сахарной пудре, после чего конфеты поставить в прохладное место.

Леденцы

На стакан фруктового сока или сиропа взять 1–1,5 стакана сахара и варить до «покоричневения», а затем разлить в формочки.

Шоколадные петушки

Разогреть в миске сливочное масло, затем добавить мед, сахар, какао и 3–5 столовых ложек кипяченой воды. Все смешать, выложить в миску и нагреть на слабом огне. Когда масса будет готова, разлить в формочки для петушков, вставить палочки. Если нужно, чтобы петушки получились красными, вместо какао используют сироп от малинового варенья. Если нет нужных формочек, их можно сделать из фольги.

Состав: *сливочное масло – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, сахар – 2–2,5 стакана, какао-порошок – 1,5–2 ст. ложки, кипяченая вода – 3–5 ст. ложек.*

Кремы и глазури

Крем шоколадный

Посуду с шоколадом поставить в горячую воду. К распущенному шоколаду добавить сливки или сметану какао, вымешать и охладить. Тем временем растереть добела сливочное масло с сахарной пудрой и ванилином. Шоколадную массу разогреть до полужидкого состояния, влить в растертое масло, добавить коньяк и хорошо растереть.

Состав: *шоколад – 200 г, сливки или сметана – 1 стакан, сливочное масло – 250 г, сахарная пудра – 0,5 стакана, какао – 3 ст. ложки, щепотка ванилина, коньяк – 1 ст. ложка.*

Крем сливочно-масляный

В сахарную пудру вбить яйца и, непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока не распустится сахар, затем охладить. В охлажденную яичную массу положить сливочное масло, хорошо его растереть и добавить ванилин и спирт.

Состав: *сливочное масло – 300 г, сахарная пудра – 1 стакан, яйца – 3 шт., щепотка ванилина, коньяк – 1 ст. ложка.*

Ванильный крем

В сливочно-масляный крем добавить ванилин по вкусу и спирт (до нежной остроты).

Фисташковый крем

В сливочно-масляный крем добавить горький растертый миндаль, ликер, спирт (до нежной остроты). Крем окрасить в светло-зеленый цвет (пищевым красителем).

Состав: *сливочно-масляный крем, растертый миндаль – 1 ч. ложка, ликер – 1–2 ч. ложки, спирт.*

Малиновый крем

В сливочно-масляный крем добавить немного пищевого красителя, ванилин, спирт по вкусу. Крем окрашивается в красный цвет.

Состав: *сливочно-масляный крем, пищевой розовый краситель, ванилин, немного спирта.*

Лимонный крем

В сливочно-масляный крем добавить лимонную цедру или мелкотертый лимонный цукат, ванилин, спирт по вкусу. Крем окрашивается в желтый цвет.

Состав: *сливочно-масляный крем, лимонная цедра – 1–2 ч. ложки, ванилин, немного спирта.*

Ореховый крем

В сливочно-масляный крем добавить жареные орехи, ром, ванилин и спирт по вкусу.

Состав: *сливочно-масляный крем, растертые орехи – 1–2 ст. ложки, ванилин, немного спирта, ром – 1–2 ч. ложки.*

Апельсиновый крем

В сливочно-масляный крем добавить апельсиновые цукаты. Крем можно окрасить красной, желтой или желто-оранжевой пищевой краской.

Состав: *сливочно-масляный крем, апельсиновые цукаты – 1–2 ч. ложки.*

Кофейный крем

Сварить крепкий кофе. В сливочно-масляный крем добавить кофе, ванилин и спирт по вкусу.

Состав: *сливочно-масляный крем, вареный крепкий кофе – 1–2 ст. ложки, ванилин, спирт.*

Шоколадный крем

В сливочно-масляный крем добавить шоколад, какао, спирт по вкусу.

Состав: *сливочно-масляный крем, шоколад – 100 г, какао – 1–2 ч. ложки, немного спирта.*

Крем заварной желтый

Хорошо растереть желтки с сахаром и мукой, развести их молоком и, непрерывно помешивая (только в одну сторону), довести до кипения, добавить ванилин и охладить.

Состав: *молоко – 1 л, сахарный песок – 1,5 стакана, яичные желтки – 8 шт., мука – 0,5 стакана, ванилин.*

Крем заварной шоколадный

Желтки хорошо растереть с сахаром и какао, добавить распущенный в кипящем молоке шоколад и довести до кипения, после чего охладить.

Состав: *молоко – 1,2 л, сахарный песок – 1 стакан, яичные желтки – 8 шт., какао – 1 ст. ложка, шоколад – 100 г.*

Крем заварной из свежих сливок

Хорошо растереть желтки с сахаром и мукой. Прокипятить свежие сливки (250 г), ими заварить растертые желтки (помешивая только в одну сторону), добавить взбитые сливки (250 г), ванилин и перемешать. Сливки необходимо взбивать охлажденными.

Состав: *сливки – 500 г, сахарный песок – 1 стакан, яичные желтки – 8 шт., мука – 1 ст. ложка, ванилин.*

Крем заварной из вина

Желтки с сахарной пудрой и тертой лимонной корочкой растереть добела, заварить в кипящем белом вине (помешивая только в одну сторону), затем поставить на огонь и, продолжая помешивать, довести до кипения.

Состав: *белое вино – 0,5 л, сахарная пудра – 1 стакан, яичные желтки – 8 шт., корочка лимона.*

Крем заварной апельсиновый

Желтки, сахар, соль, тертую апельсиновую корочку, белое вино хорошо размешать венчиком, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения, затем охладить.

Состав: *вино – 200 г, сахарный песок – 1 стакан, яичные желтки – 10 шт., апельсин – 1 шт.*

Крем заварной лимонный

Заварной лимонный крем приготовить по рецепту заварного апельсинового крема.

Состав: *вино – 200 г, сахарный песок – 1 стакан, яичные желтки – 10 шт., лимон – 1 шт.*

Крем заварной белый с фруктовым сиропом

Фруктовый сироп, приготовленный на сахаре, довести до кипения. Взбить белки, добавить к ним сахарный песок. В хорошо взбитые белки, помешивая, влить горячий фруктовый сироп. Готовность сиропа определить следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой влить несколько капель кипящего сиропа, которые соединить в шарик. Если шарик затвердеет, то сироп готов.

Состав: *сироп – 5 стаканов, яичные белки – 8 шт., сахарный песок – 1 ст. ложка.*

Крем заварной белый

Сахар растворить в воде, поставить на огонь и, помешивая, варить сироп. Тем временем взбить белки и, когда они хорошо поднимутся, всыпать понемногу один стакан сахара. Для крема с ванильным привкусом в белки добавить ванилин, 5—10 капель разведенной лимонной кислоты и затем заварить их горячим сиропом. Чтобы приготовить крем с апельсиновым вкусом, в белки положить немного апельсиновой цедры и также заварить горячим сахарным сиропом.

Состав: *вода – 1,5 стакана, сахарный песок – 600 г, яичные белки – 10 шт., апельсиновая цедра – 1 ч. ложка, лимонная кислота – 0,5 ч. ложки, вода – 0,5 стакана, ванилин.*

Крем белый холодный

Белки взбить до загустения, после чего небольшими порциями всыпать сахарный песок, взбить до полного растворения сахара, добавить лимонную кислоту, разведенную водой.

Состав: *сахарный песок – 600 г, яичные белки – 10 шт., лимонная кислота, вода – 0,5 стакана.*

Крем-брюле заварной

Сахар прогреть на сковороде до коричневого цвета. В заварной крем добавить сахарную пудру, ванилин и жженый сахар.

Состав: *заварной белый крем, сахарная пудра – 0,5 стакана, ванилин, сахарный песок – 1 ст. ложка.*

Крем-брюле

Приготовление сахарного сиропа. Распустить на огне 600 г сахара в 1 стакане воды, помешивая деревянной лопаткой, вначале медленно, а к концу быстрее, затем долить горячую воду и оставить кипеть на небольшом огне.

Тем временем взбить белки, положить в них 1 стакан сахара, ванилин и заварить сахарным сиропом.

Состав: *вода – 1,5 стакана, сахарный песок – 700 г, яичные белки – 10 шт., ванилин.*

Крем миндальный

Свежие сливки хорошо взбить, как указано выше, добавить к ним растертый очищенный миндаль, сахарную пудру с ванилином и осторожно вымешать.

Состав: *сливки – 500 г, миндаль – 1 стакан, сахарная пудра – 1,5 стакана, щепотка ванилина.*

Крем из абрикосового мармелада

Абрикосовый мармелад растереть с белком и сахарной пудрой, добавить взбитые в пену белки (4 шт.) и осторожно вымешать.

Состав: *абрикосовый мармелад – 0,5 стакана, сахарная пудра*

– 2 ст. ложки, яичные белки – 5 шт.

Крем-безе

Белки смешать с сахаром и взбить венчиком. Взбитую массу дважды подогреть и охладить, не прекращая взбивать. Готовность крема определить следующим образом: чайную ложечку взбитой массы положить на блюдце в виде шарика. Если она не расползается, то крем готов. При желании добавить несколько капель лимонного сока (или лимонной кислоты).

Состав: *сахарный песок – 500 г, яичные белки – 10 шт., лимонная кислота или сок лимона.*

Любительский крем заварной без яиц

Помещенный в кастрюльку сахар залить 0,5 стакана воды, поставить на огонь, непрерывно помешивая, довести до кипения и исчезновения сахарных крупинок, затем полстаканом воды залить муку размешать ее до гладкости и эту массу постепенно ввести в разогретый сахарный сироп, не переставая помешивать. Полученную смесь нужно варить до состояния кашицы или густой сметаны. Затем массу поставить для охлаждения (до температуры парного молока), когда она остынет, добавить масло, нарезанное мелкими кусочками, и ванильный сахар; все это взбить деревянной веселкой, деревянной ложкой или миксером, пока крем не сделается пышным, белым.

Состав: *сахарный песок – 1 стакан, вода – 1 стакан, мука – 2 ст. ложки, сливочное масло – 250 г, ванильный сахар – 1 пакетик.*

Крем сливочный «Шарлотт»

Молоко и сахар нагреть, размешать до исчезновения сахарных крупинок, после чего ввести заранее взбитое яйцо тонкой струйкой во избежание заварки яйца. Полученный таким образом сироп охладить до состояния парного молока. Сливочное масло размять в кастрюльке деревянной ложкой, в размягченное масло постепенно, небольшими порциями влить сахарный сироп (примерно в три-четыре приема) при интенсивном помешивании крема и взбить до пышности.

Состав: *сахарный песок – 1 стакан, сливочное масло – 200 г, яйцо – 1 шт., молоко – 0,5 стакана, ванильный сахар.*

Крем сливочный для сухарного торта

Сахар залить одним стаканом молока и подогреть до растворения сахарных крупинок. Оставшимся молоком постепенно залить муку, при непрерывном помешивании влить горячий сахарный сироп и варить на слабом огне до загустения (консистенция густой сметаны). В охлажденную до температуры парного молока массу постепенно добавить сливочное масло, заранее нарезанное на мелкие кусочки, и всыпать ванильный сахар. Все это делать при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой или ложкой до пышной белой массы.

Состав: *сахарный песок – 1,5 стакана, молоко – 2 стакана, мука – 0,5 стакана, сливочное масло – 300 г, ванильный сахар – 1 пакетик.*

Крем с грецкими орехами

Желтки растереть с сахаром, коньяком и мукой, растертую массу развести молоком и проварить до загустения. Ядра грецких орехов мелко порубить, растереть в ступке или прокатать на доске скалкой. Растертые орехи добавить в готовую массу и хорошо все выбить до пышного состояния.

Состав: *сахарный песок – 0,5 стакана, молоко – 1 стакан, яичные желтки – 2 шт., мука – 1 ст. ложка, рубленые ядра грецких орехов – 2 стакана, коньяк – 1 ст. ложка.*

Крем из сгущенного молока

Несоленое сливочное масло размять в миске и растереть добела. Сгущенное молоко влить небольшими порциями (не более чайной ложки) в размятое масло, не переставая взбивать массу ложкой или небольшой деревянной веселкой до пышности, в готовый крем добавить ванильный сахар и ликер. Этот крем можно делать с добавлением какао или кофе.

Состав: *сливочное масло – 250 г, сгущенное молоко – 1 стакан, ванильный сахар, ликер – 1 ч. ложка.*

Масляный крем с ананасами

Смешать желтки с сахаром (0,75 стакана) и растереть. Очистить свежий ананас, нарезать ломтиками, залить 2

стаканами воды, добавить 0,5 стакана сахара, хорошо проварить и протереть через сито. Отвар, в котором находился ананас, добавить в смесь из желтков, сахара и муки: хорошо размешать, поставить на огонь и непрерывно помешивать. Постепенно вливать молоко и варить до получения густого крема. Затем снять крем с огня и дать остыть. Хорошо растереть масло с оставшимся сахаром и соединить с охлажденным кремом; добавить пюре из ананаса и хорошо размешать.

Состав: *сливочное масло – 300 г, яичные желтки – 5 шт., сахарная пудра – 2 стакана, мука – 0,5 стакана, свежее молоко – 500 г, небольшой свежий ананас – 1 шт. или консервированный ананас – 4-5 ломтиков.*

Крем сливочный с бисквитом

Изюм перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить 5 минут, затем откинуть на дуршлаг и подсушить. Испеченный готовый бисквит нарезать мелкими кубиками. Изюм и кубики бисквита соединить со сливочно-ванильным кремом, аккуратно размешать и быстро разлить в формочки. Поставить в холодильник для застывания.

Перед подачей полить сиропом.

Приготовление бисквита. Осторожно отделенные от белков желтки смешать с сахаром и взбить до сгущения, чтобы капли, стекающие с венчика, могли чуть-чуть держаться на поверхности массы. Белки яиц взбить отдельно на холоде. Аккуратно соединить взбитые желтки с белками и мукой, чтобы белки не осели. Полученную массу вылить на противень, смазанный маслом и подпыленный мукой, или в форму на плотный лист бумаги, поверхность теста разровнять ножом и выпечь бисквит при средней температуре в жарочном шкафу в течение 15–20 минут.

Состав: *сливочно-ванильный крем, готовый бисквит – 50 г, изюм – 30 г;* ***для бисквита:*** *яйца – 5 шт., сахарный песок – 100 г, мука – 100 г, масло;* ***для сиропа:*** *вино – 30 г, сахарный песок – 40 г, вода – 60 г.*

Крем сливочный с рисом

Рис перебрать, промыть, опустить в горячую воду, сварить до готовности (соотношение риса и воды 2:3), откинуть на дуршлаг и в горячем виде протереть.

Яйца растереть с сахаром до получения однородной массы и, помешивая, влить в эту смесь тонкой струей горячее молоко, добавить протертый рис, заранее замоченный и набухший желатин. Затем на водяной бане прогреть смесь до полного растворения желатина, непрерывно помешивая. В загустевшую смесь добавить ванилин, охладить до 30˚С и соединить с хорошо взбитыми сливками. Крем разлить в формочки и охладить.

Состав: *сливки – 2,5 стакана, рис – 0,5 стакана, молоко – 1 стакан, яйца – 2 шт., сахарный песок – 0,7 стакана, желатин – 3 ч. ложки, ванилин.*

Крем из арахиса

Крахмал развести в 60 г воды. В кастрюлю влить арахисовое масло или тертые орехи, сахар, немного молока или воды и при постоянном помешивании довести до кипения. В кипящую смесь влить разведенный в воде крахмал и варить, помешивая, до загустения.

Состав: *размолотые в порошок арахисовые орехи или арахисовое масло – 50 г, сахар – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка.*

Крем фруктовый со сметаной

Фруктовый сок разбавить водой 2:1; довести до кипения, снять с огня, добавить сахар и разведенную водой муку. Варить крем до тех пор, пока капля, вылитая на блюдце, не перестанет расплываться. Разлить в вазочки и охладить. Украсить сметаной. Сметану можно заменить белковой пеной (белок, взбитый с сахаром).

Состав: *фруктовый (вишневый, клубничный, малиновый) сок – 2 стакана, сахар – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, вода – 1 стакан, сметана.*

Крем с абрикосами молочный

Сушеные абрикосы хорошо промыть и замочить в холодной воде на 12 часов. Затем сварить их в этой же воде, добавив сахар (половину нормы). Вскипятить молоко, всыпать сахар, ввести, непрерывно помешивая, взбитые яйца и порошок ванилина. В форме для крема приготовить немного карамели и облить ею

бока формы. Вылить крем в форму и запекать его в слабо нагретой духовке в течение 40 минут. Охладив, опрокинуть на блюдо и загарнировать сваренными абрикосами и подслащенной сметаной.

Состав: *абрикосы – 300 г, молоко – 1 л, сахар – 1 стакан, яйца – 6 шт., ванилин.*

Крем из абрикосов

Спелые абрикосы очистить от кожицы, удалить косточки и протереть через сито. Белки взбить в крепкую пену вместе с сахарной пудрой и по ложке ввести во фруктовое пюре. Смесь взбивать до образования воздушного пушистого крема. Подать в стеклянных вазочках.

Состав: *абрикосы – 500 г, яичные белки – 2 шт., пудра сахарная – 100 г.*

Крем «Валенция»

Этот крем приготовляется за день до подачи. Желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить апельсиновый и лимонный сок, желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Смесь взбивать до загустения, а затем ввести, помешивая, белки, взбитые в крепкую пену. Форму ополоснуть водой, выложить в нее крем и оставить для желирования.

Состав: *яйца – 6 шт., пудра сахарная – 250 г, апельсины – 6 шт., лимон – 1 шт., желатин – 60 г.*

Крем банановый

Яйца взбить и ввести их в подслащенное молоко. Добавить нарезанные кружочками бананы, измельченную лимонную цедру и изюм (без семечек). Смесь выложить в кастрюлю и сварить на водяной бане. Подать охлажденным.

Состав: *яйца – 4 шт., молоко – 1 л, сахар – 1 ст. ложка, бананы – 500 г, лимон – 1 шт., изюм – 100 г.*

Крем из вишневого сиропа

Желатин промыть и замочить на 2 часа для набухания, затем,

нагревая в небольшом количестве воды, полностью его растворить и смешать с сиропом.

Охлажденные сливки взбить и, осторожно помешивая сверху вниз, влить в них сироп с желатином.

Состав: *сливки – 2,5 стакана, сироп вишневый – 1,5 стакана, желатин – 4 ч. ложки.*

Крем из каштанов с шоколадом

Каштаны положить на противень и поставить в нагретую (до 160°С) духовку на 20 минут. Затем их очистить, залить водой, чтобы вода покрывала каштаны, варить 20 минут до мягкости и протереть через сито. Натертый шоколад растопить в кофе, добавить сливочное масло, сахарную пудру и размешать. Когда пюре из каштанов остынет, смешать его с шоколадом и выложить в смазанную сливочным маслом и обсыпанную сахарной пудрой форму. Форму опрокинуть на блюдо и поставить в морозилку на 2 часа. Если крем густой – форму снять до того, как блюдо поставлено в морозилку; если нет – снять форму, когда крем начнет застывать. Взбить на льду сливки и залить ими крем.

Состав: *каштаны – 500 г, молочный шоколад – 50 г, сваренный кофе – 1,5 ст. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки, сливки – 0,5 стакана.*

Крем «Монблан» из каштанов

Каштаны нарезать крест-накрест, залить водой, варить 5 минут и очистить от кожуры и кожицы. Очищенные каштаны положить в молоко, добавить ванилин (половину нормы) и варить 20 минут до мягкости. Затем молоко слить, каштаны протереть через сито, смешать с молоком, положить сливочное масло. В воду всыпать сахарную пудру, ванилин, влить лимонный сок и сварить сироп. Готовый сироп влить, помешивая, тонкой струйкой в пюре из каштанов. Форму смазать сливочным маслом и обсыпать сахарной пудрой. Осторожно выложить в нее охлажденный крем, разровнять и быстро опрокинуть форму на блюдо. Если крем густой – форму снять сразу; если нет – снять, когда крем начнет застывать в морозилке. Крем поставить в морозилку на 2 часа. Взбить на льду сливки и полить ими застывший крем.

Состав: *каштаны – 500 г, молоко – 1 стакан, ванилин – 1 ч. ложка, пудра сахарная – 0,5 стакана, вода – 4 ст. ложки,*

лимонный сок – 0,25 ч. ложки, сливочное масло – 1,5 ст. ложки, сливки – 1 стакан.

Крем лимонный со взбитыми сливками

В воду (300 мл) всыпать сахар и довести до кипения. Крахмал развести водой (100 мл), ввести желтки, вылить в сироп и, постоянно помешивая, варить до загустения. В охлажденный крем добавить лимонный сок, взбитые сливки, мелко нарезанные засахаренные фрукты. Готовый крем выложить в вазочки, украсить тертым шоколадом, орехами и засахаренными фруктами. Подать охлажденным.

Состав: *сахар – 120 г, вода – 0,4 л, яичные желтки – 2 шт., крахмал – 1 ст. ложка, лимонный сок – 100 мл, сливки – 1 стакан, засахаренные фрукты – 100 г, шоколад, орехи.*

Сливовый крем

Из слив удалить косточки. Ягоды разложить в бокалы. Желтки взбить с сахаром, добавить ром. Белки взбить с одной столовой ложкой холодной воды в крутую пену. Осторожно положить в желтковую массу и выложить на сливы. Сверху украсить миндалем.

Состав: *слива – 500 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 40 г, ром – 3 ст. ложки, измельченный миндаль (орехи) – 30 г.*

Крем из тыквы с абрикосами

Очищенную тыкву нарезать кусочками или натереть на терке, положить в кастрюлю, добавить промытые абрикосы, масло и тушить до тех пор, пока тыква и абрикосы не станут очень мягкими. Готовую массу охладить, затем смешать со взбитыми сливками. Подавать с ванильным или шоколадным соусом.

Состав: *тыква – 1 кг, сушеные абрикосы – 200 г, масло – 2 ст. ложки, сахар, сливки – 200 г, 1 щепотка винилит или цедра лимона.*

Крем яблочный по-задунайски

Яблоки очистить от кожицы, нарезать кусочками, припустить

в небольшом количестве воды или запечь в духовке. Затем протереть через сито, всыпать сахар и ввести взбитые белки. Смесь взбивать до загустения и охладить на льду. Готовый крем выложить пирамидой на блюдо и украсить нарезанным миндалем. Подать со взбитыми сливками.

Состав: *яблоки – 4–5 шт., сахарный песок – 3 ст. ложки, яичные белки – 2 шт., миндаль, сливки.*

Яблочный крем

Яблоки без кожицы и сердцевины нарезать и сварить в небольшом количестве воды или запечь. Затем яблоки протереть, смешать с сахарным песком, добавить взбитые яичные белки и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не загустеет, после чего ее охладить. Отдельно к крему можно подать взбитые сливки.

Состав: *яблоки – 400–500 г, сахар – 4–5 ст. ложек, яйца – 2 шт., сливки – 200 г.*

Крем из яблок с вареньем

Яблоки запечь на сковороде, подлив немного воды, затем протереть. Клубничное или малиновое варенье растереть с сахарным песком, соединить с подготовленными яблоками, ввести взбитые яичные белки и лимонный сок. Смесь взбить в пышную пенистую массу.

Состав: *яблоки – 6 шт., сахарный песок – 1 стакан, варенье – 2 ст. ложки, яичные белки – 2 шт., лимон – 1 шт.*

Крем с шампанским

Желатин размочить в воде до размягчения. Белки отделить от желтков. Пять желтков и белки от трех яиц влить в кастрюлю, поставить на горячую баню, добавить сахар и взбить. Когда образуется однородная масса, влить шампанское, горячую (но не кипяток) воду и держать на горячей бане, пока не начнет загустевать, непрерывно помешивая. Добавить размоченный желатин, размешать, пока не разойдется.

Оставшиеся пять белков взбить до образования воздушной, но не сухой пены и влить в остывшую смесь шампанского с яйцами. Добавить взбитые сливки, разлить по формочкам или в

одну большую форму и подержать в холодильнике, пока не застынет.

Состав: *желатин – 2 ст. ложки, вода – 0,75 стакана, яйца – 8 шт., сахарный песок – 1 стакан, сухое шампанское – 2 стакана, взбитые 30 %-е сливки – 0,5 стакана.*

Крем из кукурузной муки

Вскипятить молоко с сахаром и ванилином. Добавить просеянную кукурузную муку, разведенную небольшим количеством воды, и непрерывно мешать смесь до загустения. Снять крем с огня и, продолжая размешивать, ввести взбитые желтки, а затем постепенно белки, взбитые в крепкую пену. Снова поставить на огонь, довести до кипения, влить подслащенную сметану. В горячем виде разлить в креманки и охладить.

Состав: *молоко – 1 л, сахар – 6 ст. ложек, кукурузная мука – 200 г, яйца – 2 шт., сметана – 1 стакан, ванилин.*

Крем из сметаны

Охлажденную сметану взбивать до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании ввести в нее яично-молочную смесь с желатином. Крем быстро разлить в порционную посуду и охладить. Сметанный крем можно подать с ягодным сиропом.

Состав: *сметана – 1 стакан, молоко – 2,5 стакана, сахар – 0,7 стакана, молоко – 1 стакан, яйца – 3 шт., желатин – 5 ч. ложек, ванилин (на кончике ножа).*

Творожный крем с вишнями

Желтки яиц растереть с сахаром добела, добавить протертый сквозь сито творог и тщательно взбить. Охлажденные белки яиц взбить в крепкую и пышную пену, осторожно соединить с подготовленным творогом и перемешать.

Полученную смесь разложить в четыре креманки, полить вишневым компотом, украсить ягодами вишни и посыпать тертым шоколадом или орехами.

Состав: *мягкий творог – 200 г, сахарный песок – 80 г, яйца – 2 шт., вишневый компот – 100 г, вишни из компота, шоколад или орехи.*

Творожный крем с клубникой

Размягченное сливочное масло растереть с яичными желтками, добавить протертый сквозь сито творог, молоко и взбить миксером. Добавить разрезанные пополам ягоды клубники и аккуратно перемешать.

Полученный крем разложить в креманки и украсить оставшимися ягодами.

Состав: *творог – 200 г, сливочное масло – 70 г, сахарный песок – 120 г, яичные желтки – 2 шт., молоко – 100 г, ягоды клубники – 400 г.*

Крем творожный с изюмом

Творог пастеризованный протереть через сито. Изюм (без косточек) перебрать, промыть и дважды провернуть через мясорубку. Сливочное масло размять до образования пластичной массы, растереть с сахаром и ванилином до получения однородной массы, соединить с творогом, изюмом и хорошо вымешать.

Состав: *творог – 300 г, масло – 1–2 ст. ложки, изюм – 50 г, сахарный песок – 3 ст. ложки, ванильный сахар – 0,25 пачки.*

Крем «Английский»

Вскипятить молоко с сахаром. Взбить яичный желток и добавить в горячее молоко, непрерывно помешивая. Смесь перелить в кастрюлю. Продолжая непрерывно помешивать, проварить на водяной бане до загустения при температуре 70–80°С. Смесь не должна кипеть.

Готовый крем разлить в бокалы, охладить и подать, украсив фруктами.

Состав: *молоко – 100 г, сахарный песок – 15 г, яичный желток – 1 шт., варенье – 10 г.*

Крем «Карамель»

Яйца растереть с сахаром (чуть больше половины нормы) и ванильным сахаром и развести охлажденным кипяченым молоком. Из оставшегося сахара приготовить карамель, для этого оставшийся сахар насыпать на сковороду, добавить небольшое

количество воды, чтобы лишь слегка смочить сахар, и прогреть, непрерывно помешивая, до образования массы красно-коричневого цвета. Половину готовой карамели соединить с яично-молочной смесью, а остальную равномерно разлить в порционные формочки, смазанные маслом. Затем формочки заполнить яично-молочной смесью, поставить на противень с водой, уровень которой не должен превышать половины высоты формочки, и запечь в духовке. При этом следует следить за тем, чтобы вода на противне не кипела.

Готовый крем выложить из формочек в порционные вазочки и подать горячим или охлажденным.

Состав: *сахар – 1,25 стакана, молоко – 2,5 стакана, яйца – 7 шт., сливочное масло – 100 г, ванильный сахар (на кончике ножа).*

Крем ромовый

6 яичных желтков хорошо вымешать с ванильным сахаром и 600 г сливок и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное место (или в холодильник).

На крем перед употреблением положить пену из сливок (200 г).

Состав: *яичные желтки – 6 шт., сахар с ванилином – 6 ст. ложек, взбитые в пену сливки – 800 г, цукаты, ром.*

Крем чайный

Чай лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 минут. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками.

Яичные желтки хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30–35°С). Разлить в вазочки крем и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками и шоколадом.

Состав: *вода – 500 г, чай – 30 г, корица, сливки – 750 г, тертая цедра с половины лимона, сахар – 100 г, яичные желтки – 10 шт., сливки для пены – 300 г, шоколад.*

Крем с какао

В одной части молока растворить сахарный песок, смешать с какао-порошком, крахмалом, желтками, добавить оставшееся молоко и размешать. Поставить на плиту и варить, помешивая, до загустения. Затем остудить, разлить по креманкам.

Украсить фруктами из компота.

Состав: *желтки – 3 шт., сахарный песок – 50 г, крахмал – 40 г, молоко – 500 г, какао – 20 г, фрукты.*

Какао-крем обыкновенный

Все продукты (кроме пены из сливок), непрерывно помешивая, сварить до получения массы густой консистенции, наполнить ею стаканы и сверху положить сливки, взбитые в пену. Поставить на несколько часов какао-крем в холодное место.

Состав: *молоко – 1 л, сахар – 300 г, какао – 3 ч. ложки, мука – 2 ст. ложки, пена из взбитых сливок.*

Крем белковый

Белки взбивать в течение 20 минут, постепенно добавляя сахарную пудру. К концу взбивания добавить ванилин.

Состав: *белки – 7 шт., сахарная пудра – 180 г, ванилин.*

Баварский крем

Вскипятить молоко со 150 г сахара. Желатин замочить в холодной воде, чтобы он растворился. Растереть желтки с оставшимся сахаром и прибавить растворенный желатин и кипяченное с сахаром молоко. Яично-молочную смесь непрерывно помешивать на плите или на водяной бане до тех пор, пока желатин совсем не распустится и крем не начнет загустевать. Затем добавить ванильный порошок. Приготовленный таким способом крем снять с плиты или водяной бани, процедить через сито и поставить в холодное место охладить, но не до полного застывания. Взбить сливки в густую пену и смешать осторожно, чтобы они не осели, с остывшим, но не совсем загустевшим кремом. Приготовленный крем налить в подходящую форму смоченную холодной водой, и поставить на 1–2 часа в холодное помещение, чтобы крем полностью застыл. Перед подачей крем вынуть из формы; для этого форму с ним опустить на несколько секунд в горячую воду, затем накрыть

тарелкой, опрокинуть вверх дном и снять форму. Готовый крем можно полить ягодным сиропом (из вишен или малины) либо сладким соусом.

Когда нет сливок, их можно вполне заменить взбитыми до густой пены яичными белками. Взбитые белки смешать с кремом так же, как и взбитые сливки.

Приготовленный таким способом баварский крем служит основой для приготовления всех ниже перечисленных кремов. Его можно окрашивать в различные цвета, смешивать до застывания с различными фруктами (целыми или нарезанными кусочками) и поливать самыми разнообразными сладкими соусами.

Обыкновенный баварский крем окрашивают следующим способом: готовый баварский крем, слегка охлажденный (первый раз), делят на несколько частей и добавляют в каждую из них пищевые красители, шоколад, кофе или мармелад. Некоторые из перечисленных продуктов должны быть предварительно подготовлены (шоколад, кофе, мармелад). Для этого их следует довести до кипения, процедить через сито, дать остыть и добавить затем в крем вместе со взбитыми сливками или белками. Различно окрашенные части крема последовательно наливают в форму только после того, как предыдущая часть крема хорошо застынет. Благодаря этому различно окрашенные слои крема хорошо отделяются один от другого.

Состав: *молоко – 1 л, сахарный песок – 400 г, желатин – 35–40 г, сливки – 1 л, яичные желтки – 12 шт., ванильный порошок – 1 шт., ягодный сироп.*

Баварский крем по-алжирски

Приготовить как обыкновенный баварский крем. После первого охлаждения разделить пополам. Одну половину ароматизировать ванилью и не окрашивать, а другую смешать с доведенным до кипения и охлажденным шоколадом. Сначала в форму налить желтый крем, затем на него шоколадный. Когда крем хорошо застынет, накрыть форму тарелкой вверх дном, опрокинуть и снять форму. При этом сверху останется желтый крем, а снизу – шоколадный. По желанию можно загарнировать взбитыми сливками.

Состав: *молоко – 500 г, сахарный песок – 200 г, яйца – 6 шт., сливки – 500 г, ванильный порошок – 1 шт., шоколад – 100 г, желатин – 20 г.*

Баварский крем «Дипломат»

Приготовить обыкновенный баварский крем. Перед тем как налить его в форму, добавить сваренные фрукты: очищенные от косточек черешни и нарезанные ломтиками груши и персики.

Фрукты можно заглазировать сахаром. Подавать на стол холодным.

Состав: *баварский крем – 1 кг, различные фрукты – 700 г, сахарный песок.*

Баварский крем с малиной

Приготовить обыкновенный баварский крем и после первого охлаждения добавить к нему сваренную с сахаром и охлажденную малину пропущенную через пресс или протертую через сито. Затем прибавить взбитые сливки или белки, налить крем в форму и дать ему остыть. Перед подачей полить сиропом из малины.

Состав: *баварский крем – 1 кг, малина – 300 г, сахарный песок – 100 г, сироп из малины – 250 г.*

Крем по-африкански

Приготовить баварский крем, перед разливом в формы добавить в него ананасы и бананы, нарезанные кубиками. Подавать с малиновым сиропом.

Состав: *баварский крем – 1 кг, бананы – 250 г, ананасы – 250 г, сироп из малины – 250 г.*

Крем «Маркиз»

Приготовить баварский крем, но с добавлением мармелада из земляники. Влить готовый крем в форму, а когда он застынет, вынуть его, заполнить пустующую середину взбитыми сладкими сливками, предварительно полив крем сиропом.

Состав: *баварский крем – 1 кг, мармелад – 250 г, свежие сливки – 300 г, сироп из земляники.*

Баварский крем «Идеал»

Приготовить обыкновенный баварский крем и разделить его на 3 части. Каждую из них окрасить в различный цвет – белый, зеленый и красный. Налить окрашенный крем в той же

последовательности в специальную цилиндрическую форму, одновременно добавляя мелко нарезанные и глазированные фрукты: ананасы, бананы и персики – в белый крем; сливы, груши и черешню – в зеленый; землянику, вишню и малину – в красный. Свежие фрукты предварительно сварить. Форму с кремом опрокинуть вверх дном и выложить на тарелку, причем окрашенный в красный цвет крем останется снизу. Загарнировать крем взбитыми сливками, окрашенными в три цвета, как и крем. Сливки положить в специальные фунтики или вафельные трубочки с миндалем или в мелкие корзиночки. Отдельно в соуснике подать сироп из малины.

Состав: *баварский крем – 1 кг, сливки – 300 г, сахарная пудра – 120 г, фрукты – 800 г, вафельные трубочки – 150 г, сироп – 250 г.*

Крем с шоколадом

Приготовить баварский крем, но когда молоко с половиной сахара закипит, добавить шоколад или какао.

Подать крем с шоколадным соусом.

Состав: *баварский крем – 1 кг, шоколад – 250 г, шоколадный соус – 250 г.*

Крем «Меренга»

Сахарную пудру залить водой и варить до загустения. Белки яиц отделить от желтков и взбить в пышную белую пену. Потом, непрерывно помешивая, ввести их в кипящий сироп. Должен получиться ровный белковый крем, которым начиняют торты и пирожные. Подают горячим.

Состав: *яичные белки – 8 шт., сахарная пудра – 500 г, вода – 300 г.*

Глазурь белая с маслом

Сахарную пудру взбить с белком и ванилью до образования густой пышной массы. Масло растереть добела, смешать со взбитой массой.

Состав: *сахарная пудра – 180 г, сливочное масло – 50 г, белок – 1 шт., ваниль.*

Глазурь белковая

Вскипятить стакан воды, добавить сахар и варить около 10 минут. Белки взбить в густую пену, прибавляя к ней тонкой струйкой горячий сироп, охладить, влить пищевой краситель и ароматические вещества. Нагрев глазурь до 60°С, покрыть ею изделия, после чего подсушить их.

Состав: *сахар – 230 г, белки – 2 шт., ароматические вещества, пищевой краситель.*

Шоколадная глазурь

100 г шоколада положить в маленькую кастрюлю, залить 20 г воды и развести. В отдельной кастрюльке растопить 50 г сливочного масла и доливать его маленькими дозами в разведенный шоколад до тех пор, пока не получится масса нужной консистенции.

Сахарная глазурь

В посуду налить воду добавить сахар, мед, поставить на огонь и, помешивая, дать закипеть. Образующуюся на поверхности сахара и стенках посуды пену снять шумовкой и кисточкой, которые предварительно обмакнуть в холодную воду. Пробу сахарной глазури снять следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой чайной ложкой влить несколько капель сиропа. Пальцами соединить капли в комок. Если комок полутвердый – глазурь готова. Переваренный сироп следует развести теплой кипяченой водой.

Чтобы сироп быстрее остыл, его надо вылить в плоскую посуду, которую предварительно обрызнуть водой. Это делается для того, чтобы на дне посуды не образовалось кристаллов сахара; с этой же целью обрызнуть водой глазурь. Остывший сироп деревянной лопаткой взбить в белую матовую массу (помадку). Взбивать помадку из неохлажденного сиропа не рекомендуется, так как это ухудшает ее качество. Помадку поместить в посуду и, помешивая лопаточкой, слегка разогреть, затем окрасить. Чтобы приготовить сахарную глазурь белого цвета, достаточно добавить в помадку только ванилин, зеленого – сок петрушки, розового – сок свеклы, орехового – немного жженого сахара и ромовую эссенцию, кофейного – горячего натурального кофе, шоколадного – какао. Окрашенную глазурь снова прогреть, непрерывно помешивая. В глазурь можно добавить немного сливочного или растительного масла, глазурь

будет блестеть.

Состав: *вода – 5 стаканов, сахарный песок – 0,5 кг, мед – 0,5 стакана.*

Начинки

Домашняя начинка из грецкого ореха

200 г молотых грецких орехов, 0,5 пачки ванильного сахара, тертую цедру с 1 лимона, 100 г сахара, 50 г изюма, 1 столовую ложку измельченных просеянных сухарей, 200 г воды смешать и над горячим паром варить до густого состояния.

Особая ореховая начинка

350 г молотого ядра грецкого ореха, 300 г молока, 1 пачку ванильного сахара, тертую цедру с 1 лимона, 200 г сахара варить до густого состояния. Массу снять с плиты и перемешать до полного охлаждения. Во время охлаждения добавить 50–80 г очищенного рубленого миндаля, 2–3 столовые ложки абрикосового повидла и крепкую пену из 2 яичных белков. В конце добавить 1 столовую ложку рома или коньяка.

Фруктовая начинка

Для ее приготовления используется густое фруктовое повидло или джем, которые можно заправить тертой лимонной цедрой, рублеными цукатами, ромом и т. п.

Начинка из свежих яблок

Свежие яблоки разрезать на четыре части, вырезать сердцевину, каждую часть яблока нарезать поперек на мелкие ломтики, добавить сахар и, помешивая лопаточкой, варить до тех пор, пока яблоки не начнут развариваться; после этого пюре охлаждают. Если яблоки недостаточно кислые, подкислить пюре по вкусу растворенной лимонной кислотой (или молочной).

Состав: *яблоки – 1 кг, сахар – 300 г.*

Начинка из кураги

I способ. Курагу перебрать, промыть, замочить в холодной

воде на 3 часа, затем варить в той же воде с добавлением сахара до тех пор, пока курага не превратится в пюреобразную массу.

II способ. Перебрать и промыть курагу. Залить теплой водой так, чтобы она только покрыла ее. Накрыть крышкой и оставить на 1–2 часа для набухания. Затем довести ее до кипения, воду слить, охладить курагу, положить ее на раскатанный пласт теста и посыпать сахарным песком.

Состав: *курага – 0,5 стакана, вода – 1 стакан, сахар – 200 г.*

Начинка из сушеных фруктов

Сушеные фрукты промыть в теплой воде, положить в посуду и залить водой так, чтобы вода их только покрыла, и варить 10–15 минут. Охлажденные фрукты очистить от косточек, пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром.

Состав: *урюк – 225 г, чернослив – 245 г, груша – 150 г, сахар – 90 г.*

Начинка из мака

Мак промыть в теплой воде, засыпать в кипящую воду и после того, как вода закипит, вылить ее на частое сито или марлю. Мак подсушить и истолочь в ступке или пропустить два-три раза через мясорубку с частой решеткой. Затем добавить сахар, сырое яйцо и все хорошо перемешать.

Состав: *мак – 5 ст. ложек, сахар – 4 ст. ложки, яйцо – 1 шт.*

Начинка из мака с изюмом

Мак промыть в теплой воде, отцедить и варить 5–8 минут. Охладить, пропустить через мясорубку, смешать с хорошо промытым изюмом, добавить сахар, яйцо размягченное масло. Все перемешать.

Состав: *мак – 150 г, изюм – 80 г, яйцо – 0,5 шт., сахар – 100 г, сливочное масло – 2 ст. ложки.*

Начинка из мака с медом

Промыть мак в теплой воде, отцедить через частое сито или марлю. Затем положить в кастрюлю, добавить мед и, помешивая,

варить 5–8 минут. Охладить.

Состав: *мак – 6 ст. ложек, мед – 3 ст. ложки.*

Начинка из миндаля

Очищенный миндаль обжарить до золотистого цвета, затем натереть на терке или несколько раз пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить сахар и яйцо, соединить с поджаренной мукой и все перемешать.

Состав: *миндаль – 80 г, сахар – 200 г, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка.*

Начинка из молока и яиц

Пшеничную муку обжарить в сливочном масле до светло-желтого цвета, развести молоком, немного проварить и после охлаждения перемешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, добавив соль и зелень.

Состав: *молоко – 0,7 стакана, яйца – 3 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, мука – 1 ч. ложка, соль, зелень.*

Начинка из пшена и изюма

Пшено перебрать, промыть несколько раз до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6–8 минут. Затем слить воду через частое ситечко, добавить масло, сахар, промытый изюм и соль, все перемешать и поставить на 2 часа в духовой шкаф.

Состав: *пшено – 0,3 стакана, вода – 1,5 стакана, изюм – 80 г, сахар – 1 ст. ложка, сливочное масло – 2 ст. ложки.*

Начинка из ревеня

Стебли ревеня промыть теплой водой, с утолщенных концов очистить кожицу и удалить наружные волокна. Начинку можно приготовить несколькими способами.

I способ. Очищенные стебли ревеня разрезать на мелкие кубики, добавить сахар, ароматические вещества и, помешивая лопаточкой, довести до кипения, затем охладить.

II способ. Нарезанный ревень перемешать с сахаром и ароматическими веществами, оставить на сутки для

пропитывания сахаром, время от времени перемешивая. Затем откинуть ревень на дуршлаг или сито. Образовавшийся сок можно использовать для промочки изделия или приготовления желе.

III способ. Нарезанный ревень перемешать с сахаром и ароматическими веществами и без варки использовать как начинку для пирогов и пирожков.

Состав: *ревень – 5 стеблей, сахар – 200 г, корица – 0,25 ч. ложки, цедра 1 лимона.*

Начинка из сухарей

В толченые сухари добавить яйца, молоко, сахарную пудру, промытый изюм, молотые орехи, все продукты хорошо перемешать.

Состав: *сухари – 12 ст. ложек, яйца – 3 шт., молоко – 1 стакан, сахарная пудра – 50 г, изюм – 50 г, орехи – 80 г.*

Шоколадная масса

100 г шоколада натереть на терке, смешать с тремя ложками мелкого сахара и 4 ложками воды, положить в кастрюлю и, постоянно мешая, дать немного прокипеть.

Яблочная масса

3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смешать с 0,25 стакана сахара, проварить до густоты, остудить.

Сиропы

Сахарный сироп

Распустить на огне 600 г сахара в 1 стакане воды, помешивая деревянной лопаткой, вначале медленно, а к концу быстрее, затем долить еще 1 стакан горячей воды и оставить кипеть на небольшом огне.

Инвертный сироп

Сахар растворить в горячей воде, при помешивании довести до кипения, добавить лимонную кислоту и прокипятить в течение 25–30 минут. Охладить в течение 20 минут, добавить соду и быстро перемешать.

Состав: *сода (на кончике чайной ложки), лимонная кислота – 0,25 ч. ложки, вода – 1 стакан, сахарный песок – 600 г.*

Вишневый сироп

Смешать вишню с водой и довести до кипения. Кипятить 5 минут. После этого добавить сахарный песок и покипятить еще 5 минут. Хранить в закрытой емкости.

Состав: *свежая вишня без косточек – 2 стакана, вода – 0,5 стакана, сахарный песок – 2 стакана.*

Сироп из алычи

Плоды пробланшировать и протереть. Сахар растворить в горячей воде, раствор процедить, добавить протертую массу, проварить 5 минут, охладить и хранить в холодильнике.

Состав: *алыча – 550 г, сахар – 2,5 стакана, вода – 2,5 стакана.*

Сироп гвоздичный

Гвоздику залить горячей водой, довести до кипения, настоять 15–20 минут и процедить через сито. Готовый сахарный сироп

соединить с настоем гвоздики, довести до кипения и варить 5 минут.

Состав: *гвоздика – 30 г, вода – 0,5 стакана;* ***для сахарного сиропа:*** *сахар – 650 г, вода – 2 стакана.*

Сироп кофейный

Кофе залить кипятком, довести до кипения, настоять 10–15 минут, процедить через сито. В настой всыпать сахарный песок, довести до кипения и варить 5 минут.

Состав: *кофе натуральный –* 55 *г, сахар – 650 г, вода – 2 стакана.*

Сироп лимонный (апельсиновый)

Из лимонов (апельсинов) отжать сок. Плоды вместе с кожурой мелко нарезать, залить горячей водой и варить при слабом кипении 5—10 минут. Дать настояться 30–35 минут, процедить.

Настой соединить с сахаром и варить при слабом кипении 15–20 минут, затем в сироп добавить лимонный или апельсиновый сок и довести до кипения.

Состав: *лимоны – 250 г или апельсины – 400 г, сахар – 650 г, вода – 2 стакана.*

Украшения

Помадная посыпка

Помадку различного цвета протереть через сито с размером ячеек 2–3 мм, рассыпать на листы тонким слоем и оставить в теплом месте для просушки. Все цвета смешать и использовать для украшения тортов.

Ореховая посыпка

Измельченную крупку миндаля, фисташек, фундука, грецких орехов, арахиса и других орехов поджарить, охладить и использовать для обсыпки поверхности и боковых сторон тортов.

Для получения крупки ядра орехов подробить и просеять через сито. Обсыпка должна быть равномерной, однородной, с сохранением четко выраженных контуров деталей рисунка и граней изделий.

Крошка из выпеченного теста

Бисквитную крошку приготовить из бисквита или его обрезков, которые измельчить, протереть через сито с ячейками 2–3 мм и подсушить на противне в горячей духовке.

Яичная посыпка

300 г пшеничной муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо соединить, промять и протереть через грохот. Если продукты теплые и посыпка получается липкой, то ее охладить или добавить немного муки. Особенно нежная посыпка получается при изготовлении ее с яичными желтками.

Фисташковая бисквитная крошка

Получить, измельчая серединки бисквита. Крошку окрасить в зеленый цвет, добавляя синюю и желтую краску, затем рассыпать на противень тонким слоем и подсушить в теплом сухом месте.

Песочная и воздушная крошка

Приготовить из обрезков песочного теста, ломаных деформированных выпеченных воздушных изделий, которые измельчить и просеять.

Слоеная крошка

Получить измельчением слоеного полуфабриката, протирая его через сито с ячейками в 4 мм.

Полезные советы

Перед замешиванием теста *муку* следует просеять, т. к. при просеивании она впитывает большое количество воздуха, благодаря чему тесто делается пушистым и нежным.

Когда *тесто* замешено на хлебопекарных дрожжах, прибавляют 1–2 столовые ложки лимонного сока, в результате чего запах дрожжей исчезает.

Тесто, когда оно не очень круто замешено, всегда липнет к рукам. Но оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой.

Тесто быстрее подойдет, если в него воткнуть несколько палочек трубчатых макарон.

Для того чтобы нижний слой *теста* с внутренней стороны пирога с сочными начинками и ягодами не получился влажным, нужно тесто посыпать толчеными сухарями.

Мягкое тесто легче разделить, если его погреть пергаминной бумагой и раскатывать согретой толстой скалкой или же бутылкой, наполненной теплой водой.

Чтобы *тесто* при выпечке в духовке не подгорало, под форму надо посыпать немного соли, подложить под противень асбестовый лист или подставить сковороду, наполненную водой.

При обработке *дрожжевого теста* рекомендуется намазать руки расплавленным сливочным или растительным маслом, чтобы тесто к ним не прилипало.

Бисквитное тесто выпекают в умеренно нагретом духовом шкафу. Дверцу духовки не рекомендуется открывать первые 15 минут.

Если в *бисквитное тесто* добавить крахмал, то готовые изделия становятся рассыпчатыми.

Слоеное тесто после замешивания следует поставить в холодильник не менее чем на час. Охлажденное тесто легче раскатывается, не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

Если в приготовленное *для блинов тесто* влить 30–40 г растительного масла и перемешать, то можно не смазывать сковороду при выпечке блинов. Сливочное масло при жарении не темнеет, если раскаленную сковороду предварительно смазать растительным маслом.

Когда *дрожжевое тесто для блинов* подойдет, ни в коем случае его не мешать, а то блины не будут пышными.

При изготовлении *сдобного пресного теста* (бездрожжевого) сливочное масло перед замешиванием с мукой следует размять,

чтобы оно стало мягким и однородной консистенции. Размягчать масло надо лишь до такой степени, чтобы его можно было смешивать с мукой.

Изделия из *пресного теста* будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить ложку коньяка.

Песочное тесто восстановит пластичность, если его охладить, добавить яичные желтки и перемешать на холоде.

Изделия из *песочного теста* следует класть на сухой лист и выпекать 12–20 минут при температуре 230–240°С. Выпекать слоеное тесто надо примерно при 210–230°С. При низкой температуре его выпекать трудно, а при более высокой оно не успевает подняться, так как его сразу охватывает жар и тесто быстро твердеет, подгорает, оставаясь непропеченным.

Белок взбивается хорошо, если он свежий и охлажденный. Взбивать его надо в прохладном месте. Желтки с сахаром легче растираются в теплом месте.

Белки взбивают в совершенно сухой медной или стеклянной посуде. Не следует использовать ни алюминиевой посуды, т. к. в ней белки темнеют, ни эмалированной, т. к. можно отбить эмаль.

Белки считаются хорошо взбитыми, когда они задерживаются на венчике и не выпадают, если повернуть посуду.

Прибавляя взбитые в крепкую пену *белки* к тесту, нужно очень легко перемешивать смесь, чтобы не вытеснить поглощенный белками воздух. В противном случае тесто спадет.

Если используют только *белки* от яиц, желтки осторожно кладут в банку с водой и ставят в холодильник. Так они долго сохранятся свежими.

Чтобы отделить *белок,* а желток оставить целым, яйцо разбивают и выливают в бумажную воронку с отверстием в заостренном конце.

Сухие *дрожжи* перед использованием следует замочить в холодной воде на 20–30 минут.

Для приготовления теста надо брать свежих прессованных *дрожжей* от 2 до 5 % к весу муки, а сухих – в четыре раза меньше.

Питьевую соду при употреблении лучше разводить в воде и тогда уже соединять с тестом. Если замешивать в тесто сухую соду, то ее нужно тщательно размешивать с мукой.

Если в тесто переложить *соды,* то изделие получается темного цвета, с неприятным запахом и привкусом.

Чтобы *сода* полностью нейтрализовалась, при замешивании теста необходимо добавить в него лимонную кислоту, предварительно растворив ее в воде. Такое тесто долго мешать нельзя, так как оно быстро уплотняется, плохо подходит.

Глазурь для тортов и печенья можно покрасить в красный цвет соком из свеклы, в желтый – апельсиновым.

Кондитерские *изделия с глазурью* из белков выпекают в слабо нагретом духовом шкафу, чтобы предохранить глазурь от перегорания.

Чтобы получить легкий и пушистый *крем,* при взбивании венчиком нужно описывать восьмерки и время от времени круги по стенкам посуды.

Масло быстрее взбивается, если нарезать его кусочками, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой. Когда масло размякнет (но не распустится), его ставят в холодное место и взбивают.

Чем больше в *тесте* жира и меньше жидкости, тем более рассыпчатым получается изделие.

Если *оливковое или подсолнечное масло* стало мутным или у него появился неприятный запах, нужно положить в масло поваренную соль из расчета на 1 литр масла 1 чайную ложку соли. Через три дня масло нужно перелить в другой сосуд, а на дне первого останется мутный осадок с солью.

Если какая-либо часть *печенья* начинает подгорать, ее накрывают промасленной бумагой.

Для *мармелада* используют плоды, содержащие много желирующих веществ, в первую очередь яблоки (антоновские), а также абрикосы, черную смородину, сливы, кизил.

Для приготовления *фруктово-ягодного мармелада* к основной фруктовой массе (яблочное пюре) нужно добавить от 2 до 8 % пюре из других фруктов и ягод.

Цукатами называются сваренные, а затем подсушенные и засахаренные фрукты или их корки. Цукаты широко применяют для украшения тортов, пирожных, кексов, баб, куличей, а иногда и для начинки.

Если фрукты для *цукатов* варились в некислом сиропе, то их надо положить в дуршлаг, чтобы сироп стек, а затем разложить на сетке в теплом месте для окончательной подсушки.

Извлеченные из сиропа фрукты для *цукатов* можно опустить в сахарный песок, затем удалить избыток сахара и подсушить их на сите с крупными ячейками. Большие по величине фрукты и корки перед засахариванием можно нарезать на кусочки.